PRAKTYCZNA PANI

Nr 18

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY
rok V
29 KWIECIEŃ 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Królowa Polski.
Jesteśmy gotowe.
„Dni Słowackiego" na Wołyniu.
List z Warszawy.
Na strunie A.
Ploteczki z Paryża.
O tym i owym.
W zwierciadle mody.
Sport a strój.
Dobrowolna danina krwi.
Budżet.
Prawdziwy gentleman.
Oddziaływanie gazów bojowych na środki żywności.
Higiena dziecka.
Towaroznawstwo.
Gimnastyka poranna.
Co mówi lekarz.
Nasze dzieci to nasza przyszłość.
Prace ogrodnicze w maju.
Morwy źródłem dochodu.
Pasieka w maju.
Przypomnienia drobiowe.
Śledzie.
Jak urządzić wnętrze.
Odpowiedzi ogrodnicze.
Rady kosmetyczne.
Kącik dla dzieci.
Książka kucharska.
Mody i roboty.

Prenumerata
iesięczna
1.—
złoty

Królowa Polski - Hetmanką Narodu

na dzień 3 maja.

W tym cudownym miesiącu maja, kiedy słońce z rozrzutnością władcy rozsypuje złoto swych promieni, pola i łąki przyodziane w wzorzyste kobierce, kolorowych kwiatów, a rozśpiewane gaje i lasy brzmią kaskadą słowiczych treli, niby dzwonki uroczyste, wtórujące organom, w czasie nabożeństwa majowego, — w tym miesiącu poświęconym Marii Niepokalanej, — jest jeden dzień, łączący w sobie Święto Królowej Polski, z pamiątką narodową, to 3 maja. Zgłębiając dzieje różnych narodów, jasno wyłania się posłannictwo, przeznaczone im z góry, a które prowadzi każdy naród ważnymi drogami, do wytkniętego celu. Polska, od najdawniejszych czasów swego bytu, zrozumiała swoje dziejowe posłannictwo strażniczki i bronicielki chrześcijaństwa i cywilizacji europejskiej, zasłaniając kraje sąsiedzkie przed zalewem Turków, Tatarów i odszczepieńczej Moskwy, a z drugiej strony krzewiąc wiarę Świętą na Pomorzu, na Żmudzi i na Litwie. Przez pięć wieków tak strażowała, z mieczem i krzyżem, jednocześnie apostołując i zlewając obficie rubieże wschodnie, bohaterską krwią swych synów. „Za wiarę i ojczyznę", takie były zawsze jej hasła. Tę ofiarną gotowość, do przelewania krwi w świętej sprawie, czerpał nasz naród w wielkiej czci i miłości do Matki Najświętszej. Ona od zarania wieków była prawdziwą hetmanką narodu, wspomożycielką i natchnieniem naszych królów i hetmanów, z Jej pieśnią na ustach „Boga — Rodzica — Dziewica", szło nasze rycerstwo w bój, — okrzykiem wojennym były Imiona: Jezus — Maria! — na piersiach żołnierza Polaka lśnił ryngraf z wizerunkiem Częstochowskiej Panienki, w niejednym ręku różaniec zwieszał się obok szabli. Pod sztandarem Marii, Polska wzrastała, kwitła, dobijała się chwały i znaczenia i póty istnieje i istnieć będzie, póki ten sztandar wysoko dzierży. Nigdy Polska nie toczyła wojen zaborczych, lub w chęci zemsty — nazywano u nas wojnę „potrzebą" i tylko ją prowadzono, w obronie wiary i własnej ziemi. Z błogosławieństwem Marii walczył rycerz polski pod Grunwaldem, pod Kircholmem, pod Chocimem, gdzie tylko Jej pieśń śpiewał, tam zawsze zwyciężał, bo we wszystkich dziełach, nieraz nad miarę sił ludzkich podjętych, gdy w znacznej mniejszości, pokonywał liczniejszych wrogów, widać było, iż obok osobistego męstwa, inna jeszcze nadprzyrodzona potęga władała jego ramieniem.

Pojmowali to polscy wodzowie i w swych oficjalnych doniesieniach Bogu i Marii przyznawali swoje zwycięstwa. Jan Chodkiewicz pisał do króla spod Kircholmu: „Bóg dobrej sprawie dał błogosławieństwo" (ks. Mrowiński: O czci Matki Boskiej w Polsce st. 318). Od czasu ślubów Jana Kazimierza, pogromu Turków pod Wiedniem, Konfederacji Barskiej ,aż do cudu nad Wisłą, aż do przeobrażenia psychiki naszej młodzieży, ślubującej wierność i służbę Jasnogórskiej Pani, tym silniej odczuwamy rządy Marii, nad narodem naszym. Maria była natchnieniem wielkich wieszczów naszych, pisarzy i artystów, była siłą odporną w stuletniej niewoli, obroną przed zdemoralizowaniem obconajeźdźców, i załamaniem ducha narodowego oraz utraty nadziei, w zmartwychwstanie Polski. Była hetmanką wielkich wodzów-bohaterów, którzy przelanie swej krwi ofiarą życia, ratowali honor Polski współczesnej i przygotowywali ją do zwycięstwa, — była też hetmanką tych szeregów polskich matek, co ucząc pacierza swoje dzieci, wpajały razem z miłością do swej wiary, wielkie ofiarne przywiązanie do Ojczyzny.

Kiedy w XVII w. zaczęły się szerzyć w kraju, bractwa mariańskie, zwane „sodalicjami", — król Władysław IV uzyskał u papieża Urbana VIII potwierdzenie przepisów sodalicji dla stanu rycerskiego, i wezwał całe wojsko, do zapisywania się do tej kongregacji. Nie było ani jednego rycerza Polaka, któryby nie był sodalisem, ta godność, tak wysoko była cenioną, że zaklęcie, „jakiem sodalis", starczyło za najuroczystszą przysięgę. Dziś sodalicje mariańskie objęły wszystkie kraje całego świata w Polsce, wszystkie stany i wieki, począwszy od młodzieży, mają swoje kongregacje mariańskie, Maria jest więcej jak dawniej hetmanką całego narodu, bo skupia pod swoim sztandarem niezliczone zastępy rycerzy i rycerek, którzy w przeciwieństwie do dzisiejszych prądów materializmu, racjonalizmu i zepsutych obyczajów, walczą o wiarę, sprawiedliwość, cnotę i miłość ojczyzny.

Wymownym także świadectwem rycerskiej służby Polski, na chwałę Boga i Marii, były tak zwane „Miecze Świętego Ducha". Od 1177 r. Papieże zwykle posyłali panującym, za wybitne zasługi dla spraw Kościoła, poświęcone przez siebie miecze; spośród 27 mieczów, rozdanych między różne kraje — Polska otrzymała ich 10.

Przyszłością narodu jest młodzież, wobec tak cennej tradycji, jaką ma Polska za sobą — ufajmy, że przyszli sternicy nawy państwowej, społecznej i zawodowej, którzy wyjdą z tej młodzieży dzisiejszej, garnącej się pod płaszcz opieki Marii, będą równie gorliwymi Jej rycerzami.

Królowa Korony Polskiej będzie dalej prowadzić Polskę do większego rozkwitu i chwały. *E. P.*

Jesteśmy gotowe

Ustawa o powszechnym obowiązku wojskowym z 9 kwietnia 1938 r. mówi o służbie pomocniczej kobiet. Z pełną gotowością i z entuzjazmem przyjęły ją rzesze kobiet polskich. Od chwili jej ogłoszenia do ostatniej godziny dnia dzisiejszego trwa gorączkowa praca konsolidacyjna wysiłków kobiecego frontu przysposobienia wojskowego i przysposobienia kobiet do obrony kraju. Rejestruje się i zbiera siły, aby zgłosić władzom wojskowym dyspozycyjność i dorobek wyszkolenia sił instruktorskich i szarej rzeszy członkiń. Jednoczą się organizacje. Tworzy się wspólny pion przysposobienia wojskowego kobiet, bo nauka musi być jednolita, kierownictwo w jednym ręku. Pod komendą PWK stoją szeregi organizacyj kobiecych w zgodnej akcji przysposobienia do obrony kraju i służb fachowych.

Dn. 3 lutego 1939 r. — rozkaz ministra spraw wojskowych ogłosił zaciąg ochotniczy instruktorek PWK do przeglądu przeszkolenia i przydziału. Instruktorki zorganizują szeregi kobiece do pomocniczych służb wojskowych.

W Warszawie odbył się ostatnio nadzwyczajny walny zjazd P.W.Kobiet. W obradach wzięły udział zarówno delegatki kół, jak i przedstawicielki stowarzyszeń, będących członkami organizacji. Przybyło na uroczystość kilku ministrów. Zjazd zagaiła przewodnicząca zarządu naczelnego organizacji PWK. p. Jadwiga Michałowska, odczytując następnie listy chorej pani marszałkowej Piłsudskiej, podkreślający wielkie zadania społeczeństwa kobiecego w groźnej obecnej sytuacji. „W razie wojny nie wystarczy już rola kobiety zastępującej mężczyznę li-tylko na tyłach armii — pisze pani marszałkowa; musimy zdawać sobie sprawę i być gotowe zastąpić mężczyznę, gdy tego zajdzie potrzeba i na polu walki, aż do zupełnego zwycięstwa.

Po przemówieniu min. Kościałkowskiego, w którym podkreślił on ofiarność i hart polskiej kobiety, odczytano rezolucję, którą uchwalono jednomyślnie. Ma ona na celu wydatne rozszerzenie akcji w kierunku rozbudowania sieci organizacyjnej obejmującej cały teren Rzeczypospolitej.

Doceniając znaczenie postawy moralnej społeczeństwa krakowskiego w chwili obecnej, organizacja Przysposobienia Wojsk. Kobiet wraz ze współdziałającymi kobiecymi stowarzyszeniami społecznymi stworzyła w Krakowie „Ośrodek propagandy pogotowia moralnego".

Przedstawicielki 26 organizacyj, działających na terenie Krakowa, uchwaliły, aby we wszystkich środowiskach kobiecych budzić poczucie obowiązku służby dla państwa, gotowości obrony, wskazywać potrzebę odpowiedniego przeszkolenia, ofiarności na cele dozbrojenia armii na lądzie i w powietrzu. Ponadto celem ośrodka pogotowia jest budzenie wiary we własne siły, walka z defetyzmem, plotkarstwem i obojętnością dla spraw obrony państwa.

Piękny artykuł pt. „Gotowe serce i ręka" napisała p. Z. Zaleska w „Kurierze Warszawskim z racji ćwiczeń obrony przeciwlotniczo-gazowej w stolicy. Wypadki dni ostatnich zaszłe w najbliższym naszym sąsiedztwie — mówi autorka — są przerażającym, potwornym dowodem, co znaczy brak gotowości bojowej narodu, jego rozbrojenie moralne. Wszak państwo własne jest najwyższym dobrem narodu. Wolność jest najcenniejszym skarbem człowieka. Służba państwu i obrona jego niepodległości stanowi podstawowy obowiązek obywatela, przed którym ustępują wszystkie inne. Dobrze, że właśnie zaczyna wchodzić w życie ustawa o ochotniczej służbie pomocniczej kobiet na wypadek wojny, że w Komitecie Aprowizacji kobiety mają sobie wyznaczone funkcje.

Artykuł swój kończy p. Zaleska stwierdzeniem gotowości narodowej do czynu: „My, Polacy, waśnimy się o zasady, o drogi, o metody rozwoju życia narodowego, o to, kto, kiedy, gdzie tę Ojczyznę wyżej na barkach podniósł — rzekomo jesteśmy skłóceni i rozbici na dziesiątki obozów. Ale niechże kto na Polskę rękę podniesie... na Boga! Nie ma wtedy partii — jest jeden wielki żołnierski obóz. Kobiety i dzieci za broń biorą i nie trzeba im na to rozkazów.

I niechże kto spróbuje zabronić Polakom bić się o wolność, o swoje państwo, o choćby piędź ziemi polskiej... Zmiótłby go z powierzchni ziemi straszliwy gniew narodu.

Lata niewoli zniszczyły w nas wiele, ale też i nauczyły nas wiele. Nauczyły nas zasadniczej rzeczy, która nieraz wadą się wydawała mędrcom Europy. Nauczyły nas,

że są cenniejsze dobra w życiu, niż zasobny dom, konto w banku i spokojne życie.

W czasach zwykłych, nie wymagających wielkości, znikały nam nieraz z oczu te najistotniejsze wartości życia. Ale jeden alarm, jeden zew wystarczy, by podniósł się cały kraj i hierarchii celów życia przywrócona została właściwa miara.

Ta gotowość, mało rzec gotowość, ta radość, z jaką wszystkie bez wyjątku organizacje kobiece polskie odpowiedziały na apel ministra spraw wojskowych, była wymownym dowodem, jaki duch panuje w polskich rodzinach. Głos matki, żony, siostry — tak, o tym trzeba pamiętać: u nas nie zawiedzie ni serce, ni ręka. My wiemy, że są sprawy ważniejsze, niż życie, i są ceny stokroć gorsze, niż śmierć".

I. W.

„Dni Słowackiego" na Wołyniu

Z okazji rocznicy urodzin i śmierci sławnego wieszcza polskiego Juliusza Słowackiego, urodzonego w Krzemieńcu, Wołyń w bieżącym roku obchodzić będzie jedno ze swoich największych i najpiękniejszych świąt p. n. „Dni Słowackiego". Zarówno inicjatywa jak i organizacja „Dni Słowackiego" należy do Liceum Krzemienieckiego, Aten Wołyńskich, instytucji w nowej Polsce do nowego życia powołanej. Protektorat nad uroczystościami objęli Pan Prezydent Rzeczypospolitej, Marszałek Śmigły-Rydz oraz Rząd.

Uroczystości rozpoczną się już w maju, a skończą we wrześniu. 27 maja, jako w dniu święta licealnego odbędzie się zlot wycieczek młodzieży z całej Polski do Krzemieńca, gdzie przewidziany jest szereg atrakcji dla młodzieży oraz przedstawienie pod gołym niebem. W czerwcu zaś zwołany będzie wielki zjazd nauczycielstwa. Główne jednak uroczystości odbędą się w pierwszych dniach września, w rocznicę urodzin Słowackiego, w których wezmą udział przedstawiciele społeczeństwa z całej Polski. Uzupełnieniem tych uroczystości będą koncerty, przedstawienia teatralne oraz przyznanie przez Liceum krzemienieckie po raz pierwszy nagrody literackiej za utwór, którego tematem są Kresy Wschodnie.

Celem jak najszerszej propagandy „Dni Słowackiego" wyłonił się w Łucku spośród przedstawicieli wszystkich organizacji społecznych Komitet Dni Słowackiego, który zajmie się również zorganizowaniem wycieczek dla gości przybyłych do Krzemieńca.

Będą to wycieczki do ciekawych miejscowości na Wołyniu, które pozwolą przybyszom zapoznać się z zabytkami w Dubnie, Łucku, Ołyce i w innych miastach. Goście będą mogli również zwiedzić Targi Wołyńskie, oraz miejsca związane z walkami legionowymi na Polskiej Górze i w Kostiuchnówce.

Krzemieniec, to mała mieścina, daleko na dzisiejszych kresach Rzeczypospolitej położona. A jednak nie ma z pewnością inteligenta polskiego, któryby o niem nie słyszał. Miasto posiada piękne położenie, w głębokim jarze podolskim, ciągnącym się wzdłuż kilka kilometrów, przechodzącym w równinę Wołynia. Jar tworzą z jednej strony: góra Bony, Czercza, Krawędź podolska, Dziewicze Skały, oraz z drugiej strony cały łańcuch gór i wzgórz mniejszych. Idąc przez miasto, można zobaczyć malownicze domki drewniane, niestety chylące się ku upadkowi, z kolumienkami, krętymi schodkami od strony zewnętrznej i z pięknymi ganeczkami na poddaszu. Uliczki te to jakby rezerwaty dawnego polskiego budownictwa drewnianego. Między wzgórzami, wśród bujnej zieleni widać dawne dworki szlacheckie, ongiś pełne gwaru i życia, dziś ciche i spokojne. Gdzieniegdzie wystrzela w górę większa budowla, najczęściej świątynia Boża, a więc kościół pofranciszkański, obecnie sobór, pamiętający czasy królowej Bony, kościół poreformacki, dziś OO. Bazylianów, mały kościół parafialny i najpiękniejszy, przez Wiśniowieckich fundowany pojezuicki kościół licealny. Należy nadmienić, że cały kompleks budynków pojezuickich i pobazyliańskich wraz z parkiem to dzisiejsze Liceum krzemienieckie stanowiące o znaczeniu na pozór małego miasta. Liceum — to potężna siła myśli, i czynów w czasach Czackiego, Kołłątaja, których echo trwa do dzisiaj. Tu w Krzemieńcu urodził się Król-Duch Narodu Słowacki, który we wspomnieniach i listach często wraca myślą do Krzemieńca.

W kościele parafialnym, w stuletnią rocznicę urodzin Wieszcza umieszczono brąz Szymanowskiego. A gdy zwłoki Słowackiego znalazły się na Wawelu, młodzież licealna wzięła ziemię spod płyty grobowej jego matki i w urnie kształtu tej, jaka znajduje się w Krzemieńcu na grobowcu matki przeniosła z cmentarza, aby złożyć na grobie najlepszego z synów.

O potędze przeszłości, świadczą również ruiny zamku na górze Bony. Był to niegdyś zamek warowny, obronny ,niezdobyty, z mostem zwodzonym. Hordy Batuchana, idące aż po Śląsk z ogniem i pożogą, nie zdobyły zamku krzemienieckiego. Doznał on klęski w czasach, gdy kraj mieczem szarpano, prawie 300 lat temu i z tej już się nie podźwignął, sterczące do dziś dnia rozpadającymi się coraz bardziej ruinami. Zapadają się jego lochy, dookoła których krąży tyle pięknych legend, zasypana jest studnia, z mostu zwodzonego i długiego, z cerkwi św. Mikołaja — nie zostało ani śladu. Król Stanisław August, jadąc na dwór magnacki do Wiśniowca, podziwiał ruiny warowni, obronność miejsca i piękno okolicy.

(Dok. nast.)

S. O.



Liceum Krzemienieckie.

List z Warszawy

Maryś Kochana!

Bardzo to smutne, że moje ostatnie listy z rozsłonecznionej Warszawy muszę zaczynać od żałobnych wiadomości. Znowu ponieśliśmy wielką, bolesną stratę. 16-go kwietnia zmarła w Warszawie dr Bronisława ze Skłodowskich Dłuska. Samo nazwisko mówi za siebie, niewiele trzeba do niego dodawać. Siostra znakomitej Marii Skłodowskiej-Curie, jej ukochana Bronia żyć będzie zawsze na kartach jednej z najpiękniejszych książek świata, „Marii Curie" pióra jej córki, Ewy Curie. Pamiętasz, Marychno, ile ślicznych, wzruszających stronic tej książki poświęconych jest Broni Skłodowskiej? Zmarła ona dzisiaj jako siedemdziesięcioczteroletnia staruszka, po długim, obfitym w trudy i wielkim w zasługi życiu. Urodzona i wychowana w Warszawie, w najzacniejszym ale niebogatym rodzicielskim domu, wyniosła z gniazda rodzinnego szlachetność i prawość serca, wielkie zdolności i chrześcijańską miłość do ludzi. Była jedną z pierwszych kobiet, studiujących medycynę — oczywiście w Paryżu, nie u nas. Studia uniwersyteckie umożliwiła jej pomoc siostry Marii, która przy ojcu zarabiała korepetycjami. W zamian po skończeniu fakultetu medycyny Bronia pomogła Marii w studiach w Paryżu. W tym czasie, kiedy Maria Skłodowska zaczęła studia paryskie, jej siostra Bronisława, już jako doktór medycyny, wyszła za mąż za Polaka, doktora Kazimierza Dłuskiego i w Paryżu „doktorskie małżeństwo" przemieszkało szereg lat, pracując ofiarnie i gromadząc w swym domu całą polską emigrację. Działalność patriotyczna pp. Dłuskich była ogromna i owocna.

Ruch polityczny, zapowiadający odzyskanie niepodległości, był dla nich hasłem powrotu do Polski. Maria Skłodowska-Curie musiała zostać — już jako wdowa, laureatka nagrody Nobla, tylko w Paryżu mogła kontynuować swe dzieło, Dłuscy mogli wrócić. W kraju dr Dłuscy założyli swe słynne wzorowe sanatorium w Zakopanem. W Zakopanem też dr Bronisława Dłuska położyła wielkie zasługi poza pracą zawodową: była bardzo czynna przy utworzeniu Muzeum Tatrzańskiego i budowie sanatorium Bratniej Pomocy Akademików. W czasie wojny sanatorium dr Dłuskich było schroniskiem polskich żołnierzy, ściganych przez władze austriackie działaczy niepodległościowych, wszystkich potrzebujących pomocy bojowników o wolność. Jakiś czas mieszkał tam Józef Piłsudski.

Dr Bronisława Dłuska po stracie męża przeniosła się do Warszawy, pracując nadal w umiłowanym kierunku lekarsko-społecznym. Czynna niemal do ostatnich dni życia, była duszą Instytutu Radowego im. Marii Skłodowskiej-Curie. Odeszła od nas piękna, szlachetna, zasłużona kobieta, jedna z tych świetlanych postaci, z których całe pokolenia mogą być dumne.

Pamiętasz, Marychno, moje wrażenia z „Madame Bovary" w teatrze Malickiej? W ubiegłą niedzielę znowu byłam w tym przemiłym teatrze, a że jest to obecnie najnowszy teatr Warszawy i do tego jedyny prowadzony przez kobietę, trzeba, żebym Ci o nim parę słów napisała. Jest naprawdę śliczny! Sala niezbyt duża, urządzona z prawdziwym smakiem artystycznym, stwarza wymarzony nastrój do uważnego przysłuchiwania się sztuce i współżycia ze sceną. Kremowe ściany, bardzo wygodne fotele obite kawowo-rdzawym zamszem, sufit podtrzymują dwie jasne, smukłe kolumny z kieleckiego marmuru. Bardzo pomysłowo i nowocześnie rozwiązana jest kwesta oświetlenia: sufit jest podzielony na poprzeczne pasy, z których co drugi świeci dyskretnie spod grubego matowego szkła. Wyobrażasz sobie? A palarnia, do której wchodzi się z galerii, ma drzwi z mahoniowego forniru, rozsuwane na boki, niby drzwi gigantycznego kredensu.

Mówię Ci, Marychno — cacko, nie teatr. Jak miło się w nim słucha sztuki, a co dopiero tak ciekawej, jak „Zakochana"! Ta bowiem trzyaktowa komedia Jerzego de Porto Riche jest ostatnią udałą i interesującą premierą teatru Malickiej. Nie wiem, jak Ci mam o niej pisać, bo treści właściwie nie ma. Dziwisz się chyba, jak może być ciekawa sztuka, w której się nic prawie nie dzieje? Jak widzisz może. Postaram Ci się to wytłumaczyć. „Zakochana" jest sztuką, poświęconą problemowi miłości małżeńskiej. Już sam wybór tematu jest więc przyjemną nowością. Do niedawna pisanie o małżeństwie było dla autorów powieści i sztuk dramatycznych rzeczą po prostu nieistniejącą. Wszystkie perypetie bohaterów obejmowały czasy „złotej wolności" kawalersko-panieńskiej albo losy zdrad nieszczęśliwych mężów i niezrozumianych żon. O małżeństwie jako takim w ogóle nie było mowy.

„Po tym się pobrali i mieli dużo dzieci i byli szczęśliwi" — tak, jak bajki, kończyły się powieści dla dorosłych.

Mistrzowskie „Małe niedole pożycia małżeńskiego" Balzaka też nie wywołały naśladownictw, choć miały i mają tylu zwolenników i wielbicieli. Dopiero ostatnio coś się na małżeńskim horyzoncie przeciera. Choćby Kuncewiczowej „Dni powszednie państwa Kowalskich". Ludzie zaczynają rozumieć, że współżycie dwojga ludzi ze sobą, to wielka sztuka. Że nie wystarczy kochać. Trzeba uczyć się żyć ze sobą. Trzeba z wielkim trudem nieraz — nauczyć się być szczęśliwym.

Tym się chyba tłumaczy powodzenie „Zakochanej" de Porto-Riche. No więc treść „Zakochanej". Uprzedzam Cię, Kochanie, że nikła i błaha. Znakomity (jak nam każe wierzyć autor) lekarz paryski, doktór Stefan Ferèand ma śliczną żonę Żermenę, którą kocha i z którą żyje od ośmiu lat. Dzieci nie mają. Jest to małżeństwo szczęśliwe z tego względu przede wszystkim, że Żermena jest w Stefanie do szaleństwa zakochana. Po prostu świata za nim nie widzi. On zdaje się robić to samo wrażenie. W każdym razie, aby nie rozstać się z żoną (poraz pierwszy od ślubu), rezygnuje z wyjazdu na kongres naukowy do Florencji, gdzie miał bronić jakiegoś swego odkrycia medycznego. To akt pierwszy: przekomarzają się ze sobą i z przyjacielem Stefana i cieszą się z wieczoru, który spędzą jak kochankowie (pamiętaj, to wszystko po ośmiu latach). W akcie drugim, jak łatwo się domyślić, Stefan żałuje, że nie pojechał do Florencji i, uważając to za winę żony, mówi jej wiele przykrych słów. Na zakończenie uważając, że nie może być już dłużej niewolnikiem miłości żony, po wielkiej awanturze rzuca ją w objęcia przyjaciela i wybiega z domu. W akcie trzecim, Żermena rozpacza, że zdradziła męża, chociaż go tak kochała, i postanawia opuścić Stefana. Wtedy Stefan, widząc, że ją straci, błaga Żermenę, żeby została i godzą się w chwili, gdy kurtyna spada. Chyba powiesz, Marychno, że problem wydaje Ci się tak nienaturalny, że aż wyciągnięty za włosy i że w ogóle nie rozumiesz, o co tu chodzi. Wiesz, że i ja zdałam sobie z tego sprawę, ale dopiero po wyjściu z teatru. Podczas przedstawienia byłam pochłonięta akcją i tym, co mówili aktorzy. Bo właśnie nieskomplikowana akcja daje możność autorowi wypowiedzieć wszystko, co mu leży na sercu. A leży mu właśnie miłość małżeńska. Żermena kocha Stefana bez chwili wytchnienia od lat ośmiu. Widzi w nim ideał męża—kochanka, kompletne i jedyne wypełnienie życia. Skutkiem tego Stefan nie ma ani chwili wytchnienia. Ciągle musi żonę całować, mówić czułe słówka, opowiadać wszystko, co robił, jednym słowem żyć tylko dla niej. Tymczasem dla niego ta ośmioletnia sielanka jest już nazbyt męcząca. Stefan chciałby po prostu wejść w pantofle, mieć w domu spokój i porządek, warunki do pracy, ewentualnie dziecko. A tu — „zamiast małżeństwa uwikłał się w romans z własną żoną" jak opiniuje dowcipnie przyjaciel Stefana a wielbiciel Żermeny, malarz Pascal. Pascal rozumie Żermenę: mężczyźni mogą się wykochać przed ślubem, ona musi się — jako kobieta uczciwa — wyżyć w małżeństwie. Czyż można ją winić, że kocha męża? A czy ma prawo zmęczony miłością mąż popchnąć żonę w objęcia przyjaciela, byleby nareszcie mieć upragniony spokój? Na tej osnowie de Porto-Riche wypowiada mnóstwo dowcipnych, błyskotliwych i zabawnych aforyzmów o niebezpieczeństwach miłości i wybornie bawi publiczność. Ciężar sztuki spoczywa oczywiście na barkach wykonawców.

Wyobrażam sobie, coby za straszna piła wyszła z „Zakochanej", gdyby ją grali nudni, nieutalentowani artyści. W teatrze Malickiej było to cacko. Stefanem był Karol Benda, Pascalem Jerzy Liedtke. No i Malicka, Malicka! Była urocza, przemiła, wdzięczna, wyjątkowa! I żebyś wiedziała, co miała za toalety! W pierwszym akcie letnia sukienka jedwabna wiśniowa, wyborna nad morze. Szeroka kloszowa spódniczka tworzy całość z bluzeczką, a właściwie połową bluzki, bo na plecach jest olbrzymi dekolt jak w kostiumie kąpielowym. Na to narzucone takie same bolerko z rękawami do łokci w figlarnym rozcięciu z tyłu ukazuje rąbek opalonych pleców. Pod szyją coś złotego, złote klamry przy pasku i bardzo oryginalne pantofle złote. W

akcie drugim Zermena występuje w przepięknym kremowym szlafroku, kloszowym, do ziemi, ujętym w pasie fioletowym paskiem, który kończą dwa takie same fioletowe kwiaty. Rękawy jak dzwony do łokcia. Akt trzeci — spacerowa sukienka błękitna, spódniczka ozdobiona plisowaniem, kapelusik jak klomb z czerwonymi kwiatami, kloszujące futerko z kretów. Było na co patrzeć! W epizodycznych rolach wystąpiły pp. Helena Larys-Pawińska, Janina Zakrzyńska, Alina Pomian, Ewa Stojowska. Z woli autora miały bardzo mało do powiedzenia. Prezentowały za to piękne toalety. Szczególnie ostatnim słowem mody był kostium p. Larys-Pawińskiej. Granatowa dyskretnie kloszująca spódniczka obszyta u dołu wąziutką białą riuszką, jakby rąbek wystającej haleczki. Żakiecik granatowy w poprzeczne białe paski z tyłu od ramion do dołu miał na szwach dwie podłużne białe linie, bardzo wyszczuplające. Cały żakiet był obcisły, dość długi. Na płaskim granatowym kapelusiku obfita, ciężka, różowo-liliowa woalka, opadająca po hiszpańsku do ramion z przodu i z tyłu, naokoło głowy. Oryginalna butonierka — wycięty z białego filcu płaski parasol. Przeczytaj, Maryś, ten opis jeszcze raz i dobrze zapamiętaj. W każdym szczególe ostatni krzyk mody. Bo to i klosz i riuszka i kombinacja materiału gładkiego z deseniowym i paski i olbrzymia woalka i kolor cyklamenowy i parasol! (oczywiście rozumiesz — Chamberlain).

Rozpisałam się dziś okropnie, ale muszę Ci jeszcze powiedzieć, że jeśli tylko będziesz gdzie mogła zobaczyć film „Wielki walc", zmiłuj się, nie strać tej okazji! Czegoś tak ładnego i przyjemnego nie można często zobaczyć na ekranie. Dzieje miłości Johana Straussa, dwie piękne kobiety w jego życiu, roztańczony Wiedeń i historia powstawania jego walców. Jeszcze teraz, Marychno, kiedy to piszę, pióro moje podskakuje w takt walca. I co za kobiety! Śliczna Luiza Rainer i klasycznie piękna o cudownym głosie Miliza Korjus. A nad tym muzyka straussowskich walców... Mówię Ci, Marychno, nie strać okazji zobaczenia tego filmu. Coś wyjątkowego.

Serdecznie Cię całuję, Maryś, i milknę do przyszłego tygodnia

Twoja Lala

Porto-Riche ur. się w r. 1849 w Bordeaux, w 1923 został członkiem akademii.

Na strunie A

(dokończenie)

Tam wygląda „bardzo ładnie", Miś spenetrował już wszystkie sale. Jest masa instrumentów. Wszyscy panowie się bardzo śpieszą. Panie także. Pan dyrektor ma złą minę, ale jest dobry. Mówi:

— Czego się tu pętasz, mały? — albo:

— Nie hałasujcie, bąki!

W sobotę Miś sopran śpiewa chwilkę solo, a chór jest wtedy zupełnie cicho. To będzie taki poranek dla szkół, transmitowany przez Radio.

Renata chowa gdzieś w głębi serca tremę. Miś opowiada dalej:

— Jak się w Konserwatorium — wie Matka? — idzie po korytarzu, to z każdej sali inna muzyka. Wszystko razem wychodzi bardzo śmiesznie. Jak las...

Renata nie ma czasu spytać, dlaczego właśnie „jak las", bo nadchodzą klienci.

— Muzyka salonowa — ocenia ich z daleka i wyprawia Misia na obiad.

. . . .

Szef firmy zdziwił się niepomiernie, gdy Renata pewnego dnia poprosiła go o chwilkę rozmowy. Ciekawość i niepokój sprawiły, że cały personel jednocześnie wysłał na obiad.

— Słucham pani — rzekł wtedy — i to prędko, bo mały lord wkrótce nadejdzie.

— O niego właśnie chodzi — odparła z wdzięcznością Renata — i opowiedziała:

Do klasy skrzypcowej Dyrekcja Konserwatorium postanowiła przyjąć kilku zdolnych chłopców na bezpłatne studia. Choć Michał wieku przepisowego jeszcze nie ma, kierownik chóru wysunął go na pierwsze miejsce. Trzeba tylko... kupić nuty... no i... skrzypce. Więc może na raty... bo tak od razu gotówką...

— Ach, więc o to chodzi??... No, dobrze. Odpowiem pani jutro.

(Miłość silniejsza jest od buntu. Na Michałowej drodze nie mogą się krzyżować złe prądy).

Szef patrzy na zegarek. Kwadrans po pierwszej. Ktoś trzepnął drzwiami.

— Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus!

— Na wieki, na wieki — mruczy szef.

— Niech będzie pochwalony — modli się Renata — przez twoją, synku, pieśń...

— Przez palce twoje — dotykające strun, smyczkiem władające...

— Przez melodie, które tworzyć i odtwarzać będziesz...

— Przez wszystkie melodie świata, przędące w Eterze srebrną szatę Władcy swemu...

— Przez symfonię żywiołów.

— Przez harmonię stworzenia...

— Niech będzie pochwalony...

. . . .

Mężczyźni tymczasem, potężny i filigranowy porozumiewają się doskonale:

— Jak się masz milordzie?

— Średnio na jeża!

— Noo? cóż tam?

— A nic, tak sobie.

— Będziesz skrzypkiem?...

— To zależy... od zgody Matki — odpowiada Miś z kurtuazją. Szef rzuca ukośne spojrzenie na „Dział płyt". Tam w mroku Renata wygląda jak wiosenne zjawisko. Przed chwilą, gdy tu stała w pełnym świetle dnia, zobaczył jak bardzo miała twarz zmęczoną. A... żeby ją tak gdzie na świeże powietrze... (No, no, no, bądźmy trzeźwi: kobiecina po prostu na migreny cierpi... może z tej samotności — może z nudów...).

Potem do chłopca:

— Pokaż rękę!

Długa, wąska, rasowa. Plamy z atramentu.

— Hm! Pazury trzeba będzie obciąć krótko! Tak, rozumiesz, żeby tylko poduszeczki zostały!

— Pan od śpiewu już nam to powiedział.

— No, !... muzyk nie może chodzić z takimi brudnymi łapami! Pisać piórem, nie pazurem! Zrozumiano?

— Rozkaz!

— Ech! ty... byku! — I szef szczypie lorda w policzek. Potem odwraca się do wnęki z instrumentami.

— Tobie trzeba skrzypce całe.

— Pan od śpiewu też tak mówił!

— Twój pan od śpiewu nie będzie mnie uczył! Twój pan od śpiewu jeszcze koszulę w zębach nosił jak ja już grałem...

Obraz nauczyciela z koszulą w zębach, wywołuje hałaśliwy wybuch śmiechu.

— Spokój, brzdącu! Pokaż, jak trzymasz skrzypce! Oo! tak... Teraz smyczek: wybierzemy ci... ten...

— A podbródek?

— Patrzcie go! może poduszeczkę!...

— I... proszę pana, tę... kalifornię do posmarowania...

— Kalafonia, nie Kalifornia, ty... Paganini! Czekaj... dostaniesz jeszcze pudełko, bobyś to wszystko pogubił!...

Miś ogląda się niespokojnie:

— Matko: — Gdzie jest matka?

— Pewnie w biurze — odpowiada równie zaniepokojony szef — zaraz, zaraz podziękujesz.. Matce. Zaczekaj.

I odchodzi śpiesznie do pokoju za składem. Wraca za chwilę z Renatą, której oczy błyszczą. Coś jej tłumaczy z energią.

Kładąc palto przy pomocy Misia, który bez ceremonii podskakuje do potężnych bark jego, szef dodaje oficjalnym tonem:

— Tylko... hm... dyskrecja. Rozumie pani? Nie chciałbym stwarzać precedensu...

Wieczorem, jest dziwnie wesoło w mansardowym mieszkanku Renaty: Miś, w piżamie — szaleje. Skacze po tapczanie, pudełko ze skrzypcami układa obok siebie na poduszce, okrywa kołdrą... Przypomina wszystkie powiedzonka szefa i zanosi się od śmiechu.

— Matko, on mówił, że nasz pan od śpiewu koszulę w zębach nosił!...

Renata głowę opiera na dłoni i nie ma siły powiedzieć synowi, że nie trzeba powtarzać ordynarnych rzeczy. Pełnia radości dziecka jest tak rzadkim świętem w jej domu. Wreszcie malec cichnie... Sennym głosem zapytuje jeszcze:

— Matko?...

— Co, kochanie?

— Jak wygląda ten... precedens?

— Dlaczego pytasz?

— Pan szef tak mówił dziś do matki: „Hm... nie chciałbym stwarzać precedensu".

— To... nic takiego Misiu, to tak sobie czasem mówią starsi panowie...

— Aha, jak mają gdzieś wychodzić i palto kładą?

— Nie pleć syneczku. — Śpij z Bogiem...

— Ale... matko?

— No, co jeszcze?

— Pewno tak mówią... tacy panowie, jak nie wiedzą co powiedzieć?

— Pewno tak, Misiu, śpij! Dobranoc...

. . . .

Po tym wieczorze radości, nastąpił wieczór inny: Najtrudniejszy.

Renata nie wracała piechotą. Tak śpieszno było jej do domu. Zastała stół nakryty i herbatę zaparzoną. (Była to tak zwana „Niespodzianka" od Misia). Radia nie wolno było otworzyć dopóki Miś nie przećwiczy pierwszej zadanej lekcji.

Twierdził wprawdzie z dumą: „Ja jestem na najlepszym poziomie" i opowiadał z zapałem jak „ładnie" jest w klasie skrzypcowej. Renata przerwała krótko :

— Bierz skrzypce, bo już późno.

I to był właśnie trud wieczoru:

Misiowe rączki drżały z wysiłku. Z ustami w ryjek stulonymi, palcami lewej układał sobie palce prawej smyczek trzymającej, potem smyczek odłożył i prawą ręką ułożył palce lewej na strunach.

Renacie serce bić przestało. Nie widziała uroku chłopięcej postaci z główką bezradnie do instrumentu przytuloną.

Czekała na pierwszy ton jego skrzypiec jak na objawienie.

Miś pochwalił się jeszcze:

— A tamci chłopcy, wie Matka, nie mogą się wcale nauczyć trzymać skrzypiec... Mnie już „pan" kazał grać na strunie A. Widzi matka? to jest ta druga. O! tu!

— Graj! — powiedziała Renata.

. . . .

Nieudolne miauknięcie. Zgrzyt. Fałsz. Drżący pisk i smyczek zsunął się na dalsze struny.

Renata zbladła.

— Na „De" i „Gie" nie ma włazić — objaśnił spokojnie Miś — na „E" także nie wolno. Tylko na strunie „A"....

— Czemu tak zgrzyta? — spytała zgnębionym głosem.

— To nic, Matko. Zaraz się zrobi kalafonią. Pan mi pokazywał jak i utłukł mi trochę, żeby był proszek... O! widzi Matka!....

Więc to tak?... Są skrzypce, smyczek, podbródek i kalafonia. Łaskawość szefa. Spełnienie snów? Ten zgrzyt... dysonans... tremolando? Nieudolność. Małość.

Na wymarzoną drogę — pada noc.

...Ciągle, ciągle na strunie A, tam i z powrotem, aż się opanuje smyczek...

Życzliwi sąsiedzi Renaty, stare małżeństwo, państwo Rupczakowie stukają do drzwi.

O tej porze, chyba nie chodzi o pożyczenie żelazka, rondla czy gazety...

Renata otwiera sama, stając na progu, jakby w obronie wnętrza.

— Co się u państwa dzieje? — pyta pani Rupczakowa.

— Może to nie u państwa — dodaje dobrotliwie mąż — teraz ucichło, prawda Wacia?

— O co państwu chodzi? Nie rozumiem. — Mówi dumnie Renata.

W tej chwili skrzypce odzywają się znowu. Już czyściej, tylko w zakończeniu zgrzyt (Trzeba kalafonią...).

— O! to, to, to właśnie! — odpowiada chórem stara para.

— To trudno. To są ćwiczenia. Państwo darują... jutro porozmawiamy. Dobranoc.

— Taka rozsądna była kobietka — wzdycha, już w łóżku, pan Rupczak. — I co jej do głowy przyszło? No nie? Wacia?

— Samotność, Tatuś, samotność!... Młoda... ładna... Jeszcze by sześcioro urodzić i wychować mogła...

— O! słyszysz Waciu? Znowu!...

— Ściany przed wojną, Tatuś, grubsze murowali. Teraz wszystko tandeta...

— Wsadź sobie, Wacia, jaśka na głowę. Doskonale głuszy.

— A pewno. Praktycznie! — zachwyca się wierna Weronika.

— Dobranoc, Wercia!

— Pa, tatuś!

Małżeństwo Rupczaków, z jaśkami na głowach, zasypia, dziwiąc się jeszcze:

— Taka zawsze do rzeczy była kobiecina!

. . . .

Za cienką ścianą, jakiej nikt przed wojną nie ośmieliłby się pobudować, mała rączka pewniej już włada smyczkiem. Dzielna główka pojęła, że „kiksów" być nie może i ton „A" wychodzi równo i czysto.

— Czy ja dobrze, Matko?

— Daleko jeszcze do „dobrze". Ale już nie jest tak źle jak na początku. Rozbieraj się, Misiu. Po pacierzu opowiem ci, jak to ma być...

Przy akompaniamencie ściszonej muzyki radia, Renata mówi:

Z przeszłości wyciąga jakieś anegdoty, opowieści poprzedniego pokolenia, które przecież tylu artystów znało... popierało... gościło... kochało....

Mówi Renata usypiającemu dziecku o pracy:

— Bo widzisz: talent Pan Bóg daje. Piękno wykonania, to jest zrozumienie... A technikę, zdobyć musisz pracą.

I tak dalej... i tak dalej.

— Był kiedyś w Wiedniu słynny profesor fortepianu.

— Babunia go znała?... — podpowiada Miś.

— Tak, tak, znała. Ten profesor uczył artystów wszystkich krajów i narodowości. Ale o Polakach nie miał bardzo dobrego wyobrażenia. Mówił, że talentów spotkał wiele — kochającego pracę, tylko jednego.

— A który to był, Matko?

— Paderewski.

Cisza, słodyczą nasycona, zalega po tym imieniu. Renata patrzy prosto w oczy syna:

„Będziesz pracował?...
Nie zniechęcisz się?...
Zajdziesz?..."

Z głośnika płyną tony skrzypiec.

Gdzieś w dalekim kraju mistrz-fenomen gra...

— Co to jest, Matko?

— Serenada melancholijna.

— A... „on" pracował?

— Bardzo pracował, syneczku.

— A kto „wymyślił" tę serenadę?

— Piotr Czajkowski.

— Co to jest melancholijna?

— Trochę smutna.

— Jak Matka?

Renacie robi się gorąco.

— Ja nie jestem smutna, Misiu.

— Aa... dlaczego Matka... na niczym nie gra?

. . . .

Nie ma odpowiedzi, Renata patrzy na śpiącego syna, na czysty profil, długie rzęsy, złożone ręce... nieudolne ręce, które drżały...

— Co będzie?... Słomiany ogień? „Średniaczek?" — dyletant?

Czy może zajdzie? W nieznany kraj?

Czy zajdzie...

. . . .

Czy tylko o tym myśleć umiesz?

Czy tylko to jest ważne, Renato?

Przeszłość, przyczajona w każdym kącie twojego domu, — nic ci nie mówi?

Czy teraz w samotności zimowego wieczoru nie wyznasz, ktoś ty jest naprawdę?

I dlaczego? Dlaczego tak bezrozumnie miłujesz, nie znając... nie wiedząc...

Tyś może kochała kogoś z Ich Kraju?... Może sama z Nich jesteś?

Wygnanka?...

Za co?...

Może melodią przemówił kiedyś Bóg?...

Jak to było? Co to było....

Zgasiłaś lampę. Zaśnieżone dachy pomnażają srebro księżycowej nocy.

Jakież to pogańskie obrządki, jakie dziwy i czary sprawujesz w tę noc ponowy?

Gdzieś w dalekim kraju gra mistrz-fenomen. Śpiewają ci jego skrzypce...

Czy... i jemu kiedyś rączka drżała? Co czynisz Renato??...

Nie klęka się przed głośnikiem radiowym... Do kogo modlisz się w tej godzinie?

Pogańskie obrządki, dziwy i czary sprawujesz w promieniach księżyca....

Z czarnej skrzyneczki wyjęłaś oto skrzypce twego małego synka.

Biedne skrzypce. I ten smyczek zgrzytający? Przed głośnik niesiesz?...

Mistrz-fenomen gra jeszcze. — Klęczysz?...

Co mówisz, Renato, do kogo?

I dlaczego drży ręka twoja na jednej tylko strunie??

Błogosławieństwa dla Rzeczy martwej odważasz się prosić?...

Dla pierwszej trudnej drogi twego syna!

Dla „struny A..."

Ploteczki z Paryża

Nigdy chyba stolica mody nie jest tak ożywiona, świąteczna, kolorowa, zasypana nowościami, jak teraz — na wiosnę. Pod kwitnącymi kasztanami przebiegają wesołe tłumy młodych kobiet, z witryn sklepowych nęcą stosy kapeluszy, sukien, jedwabi, na rogach ulic barwią się kioski z kwiatami, wszystko jest nowe, młode, wiosenne! Może to i zasługa tegorocznej mody, że wszystkie kobiety wydają się młode i wesołe? Bo wiosenne kostiumy są naprawdę wesołe. Przede wszystkim spódniczki. Szerokie, kloszowe, fruwające! Pełny klosz z cienkiej popielatej wełny, biała bluzeczka, zręczny poziomkowy żakiecik. Również klosz z wełny w szkocką kratę, sportowy dżemperek, kuse bolerko. Mnóstwo fałdowanych, pensjonarskich spódniczek u pań, które boją się zbyt radykalnych nowości. Szczególnie jedna jest miła: z wełny pasiastej biało-granatowej. Głębokie kontrafałdy mają wierzch z materiału krajanego wzdłuż, wnętrze fałd ma pasy w poprzek. Gdy więc pani się nie rusza, spódniczka wygląda jakby była w podłużne, tak wyszczuplające pasy, a dopiero przy ruchu widać dowcipną kombinację. Żakieciki kostiumów są najrozmaitsze, ale przeważnie zrobione z innego materiału, niż spódniczka.

Ostatnim krzykiem mody są zaokrąglone klapy. Jest mnóstwo bolerek, szczególnie przy bardzo wysoko zachodzących spódniczkach. Poza kostiumami, Paryż jest już zasypany całkiem letnimi kompletami. Zróbmy przegląd największych magazynów.

Najpierw oryginalny komplet Lucien Lelong. Popołudniowa sukienka jedwabna w deseń (strasznie modne kropki) w dwuch zupełnie odrębnych tonach, zestawionych w poprzek. A więc góra stanika koralowa w groszki, dół zielony, spódniczka z czterech pasów poprzecznych na przemian koralowych i zielonych. Na to zielonkawy płaszczyk tej samej długości, co sukienka, szeroki, z karczkiem odciętym w duże zęby, z pensjonarskim kołnierzykiem. Jako ozdobę pod kołnierzykiem wykłada się koralowy żabot sukienki.

Śliczny komplet wystawia Jean Patou. Suknia ciemna jedwabna w dość duży deseń w kwiaty ma szeroką kloszową króciutką spódniczkę. Obcisły staniczek kończy się pod szyją jak golf wywiniętym białym rąbkiem. Na staniczku i na rękawach jasna wstążka naśladuje sznurowanie. Przy pasku i na rękawkach małe białe kokardki. Szeroki poziomkowy płaszczyk ukazuje cały przód sukni. Jest bez kołnierza, z odciętym karczkiem, z dwiema dużymi kieszeniami.

Przemiły jest komplecik firmy Vera Borea. Zdobędzie na pewno wielką popularność. Sukieneczka z cieniutkiej letniej gładkiej wełny typu petite robe, szeroka kloszowa spódniczka, poszerzane rękawy do łokcia. Mały stojący oficerski kołnierzyk. Jako jedyna ozdoba kilka maleńkich białych kokardek od kołnierzyka do paska. Kompletuje tę miłą sukienkę szeroki i długi za biodra żakiet ze szkockiej wełny w barwną kratę z dużymi kieszeniami i kołnierzem z klapami.

Balenciage wystawia ładny szeroki beżowy płaszczyk z miękkiej wełny, którego jedyną ozdobą są maleńkie klapki i znowu wielkie kieszenie. Pod płaszczykiem miła sukienka z fantazyjnie zestawionego jedwabiu w paski — bardzo szeroki klosz spódniczki, odcięty karczek.

Jeżeli chodzi o letnie sukienki, oto co jest naprawdę modne. Więc miły komplet z szafirowej alpagi. Wysoko zachodząca spódniczka ma duży klosz z przodu. Pasek stanowi ogromna szarfa z tego samego materiału. Do tego małe bolerko z klapkami, obszyte jasną taśmą. Bluzeczka biała z okrągłym plisowanym kołnierzykiem. Modna jest w tym komplecie alpaga, krój spódniczki i plisowany kołnierzyk.

Letnia sukienka z jedwabiu imprimé ma bardzo szeroką spódniczkę, pod którą trzeba włożyć odpowiednio sutą haleczkę. Ozdobna falbanka haleczki wystaje spod spódniczki. Suknia ma olbrzymi kołnierz—karczek z organdyny z pliskami z koronki. Staniczek zapięty na rząd białych guziczków. To wszystko, a jednak trzy modne szczegóły: bardzo kobiecy kołnierz, szeroka spódniczka z haleczką, haftowana czy koronkowa falbanka u dołu.

Miła i wygodna jest suknia z twillu w groszki. Znowu bardzo szeroka spódniczka, talia ujęta w szeroki pas—gorsecik, kołnierz i mankieciki z angielskiego haftu. Ciemny twill ma dwubarwne groszki dość rzadko rozrzucone.

I jeszcze komplecik na ulicę, czarna wełna. Kloszowa spódniczka, króciutki żakiecik z okrągłymi rewersami, biały śliczny żabot.

Co poza tym frapuje Paryż? Klejnoty są znowu bardzo modne (oczywiście imitacje, na prawdziwe nas nie stać). „Suknie bez klejnotów — to noc bez gwiazd" — oto ostatnie hasło stolicy mody. W klapach kostiumów widać kwiaty, zwierzątka, całe miniaturowe drzewka. Kolczyki to małe bukieciki, często z listkami. Klipsy i bransoletki zdobią każdą sukienkę. Bardzo to kobiece i ładne.

Jane

Przypominamy, że termin zamknięcia konkursu p. t.:

"Zdobywajmy nowe prenumeratorki"

upływa nieodwołalnie 30 kwietnia r. b.

omiast **wpłacanie należności** przez zgłoszone w konkursie no- prenumeratorki przesuwamy na życzenie Pań uczestniczek konkursu

do dnia 6 maja r. b. włącznie

Późniejsze wpłaty nie będą uwzględniane przy punktowaniu.

O tym i owym

ORYGINALNY ZWYCZAJ

Gdy w miejscowości Glendale w Stanach Zjednoczonych urodzi się dziecko, dzwony kościelne ogłaszają ten radosny fakt wszystkim mieszkańcom. Nie jest to jednak zwyczajne dzwonienie, lecz gdy na świat przychodzi chłopczyk, ludność poznaje to po melodii popularnej, dziecinnej piosenki „Little Jack Horner" („Mały Janek Horner"), a gdy dziewczynka — dzwony wydzwaniają melodię „Mary had a little lamb" („Marysia miała małego baranka").

REZYDENCJE GWIAZD EKRANU

Prywatne domy gwiazd filmowych w Hollywood są urządzone bardzo luksusowo i przeważnie bardzo ekscentrycznie. Wśród tych rezydencji wyróżnia się pałacyk Wiktora Mc Laglena otoczony 12-toakrowym parkiem, gdzie popularny „gwiazdor" mógł urzeczywistnić wszystkie swoje marzenia jeszcze z lat dziecinnych. Prócz najrozmaitszych urządzeń sportowych, jak basen pływacki, korty tenisowe itp.

Mc Laglen posiada także własny ogród zoologiczny, gdzie hoduje jelenie, sarny, niedźwiedzie, kangury, około 500 gatunków rzadszych zwierząt domowych, a więc 14 psów, koty, konie, krowy, kury, bażanty itp. oraz doskonale zagospodarowany ogród warzywny, sad owocowy i oranżeria z wspaniałą hodowlą orchidei. Bohater filmowy ma już 10-letniego syna, który odznacza się wybitnym talentem tenisowym. Zdobył on na turniejach cały szereg nagród, które zdobią jeden specjalnie im poświęcony pokój.

POMYSŁOWY FARMER

Pewien farmer angielski zajmujący się specjalnie hodowlą kur, umieścił na przydrożnym drzewie koło swej posiadłości starą trąbkę samochodową i deseczkę z napisem „Zatrąb na jajka". Turysta czy wędrowiec, który znajdzie się w tych stronach i poczuje nagle apetyt, przypuśćmy na świeżą jajecznicę ze słoninką, albo na jajka w szklance lub jakiś kogel-mogel, po prostu trąbi i zostaje natychmiast obsłużony. Może kupić sobie surowe jajka i sam je przyrządzić, względnie poprosić o już gotową potrawę. Ponieważ jajka u pomysłowego farmera są świeżutkie i bardzo tanie, nic dziwnego, że dźwięk trąbki rozlega się nader często.

DZIWY NATURY

Pewien Włoch Giovanni Galanti urodził się z „sowimi oczami" i widzi tylko w ciemnościach. Gdy w 1928 r. chciał dostać się do Stanów Zjednoczonych, nie wpuszczono go z powodu dziwnego kalectwa. Jego rodak Joseph de Mai z Neapolu, posiadał dwa serca. Ciało swoje sprzedał angielskiej Akademii Medycznej za Ł. 15.000. Chińczyk Liu Chung urodził się z podwójnymi źrenicami, widział jednak zupełnie normalnie i odznaczał się wybitną inteligencją, tak że doszedł do wysokiego stanowiska. Ezechiel Eads z Aten, który umarł w 1884 roku, przyszedł na świat zupełnie bez uszu, a w Frankfurcie żyła kobieta o języku rozdwojonym jak u węża. Oczywiście była ona niemową. Jeszcze jednym dziwem natury można nazwać paryżankę Paule Fieschi, o której w „Chronique Publique dans la Revue Retrospective sous le Régne de Louis XV" znajduje się wzmianka, że w roku 1742, jako kobieta 90-letnia, powiła zdrowego syna.

JAK SIĘ ZDOBYWA POWODZENIE U KOBIET?

Margery Wilson podaje na łamach „Your life" dowcipnie—złośliwą odpowiedź jaką dał podobno słynny z elegancji dandys angielski Beau Brummel na pytanie czemu zawdzięcza swoje wielkie powodzenie u płci pięknej. Odpowiedź ta brzmiała: „Oh, ja po prostu traktuję posługaczkę jak księżniczkę, a księżniczkę jak posługaczkę".

SENSACJA PAPIEROSOWA

We Francji i w Anglii rozpowszechniły się ostatnio papierosy zaopatrzone w filtr z ligniny lub ze specjalnie preparowanej waty, które stanowią w tej dziedzinie ostatnie słowo higieny. Nowe te filtry łagodzą i oczyszczają dym, przy czym papierosy nie zatracają nawet w drobnym stopniu właściwego aromatu i smaku tytoniu. Podobno i Polski Monopol Tytoniowy nosi się z zamiarem wypuszczenia „filtrowanych" papierosów na rynek.

COŚ DLA PAŃ

W U.S.A., tak samo zresztą jak i w innych krajach, jest ogromne zapotrzebowanie na jedwab służący do fabrykacji damskich pończoch. Obecnie buduje się tam fabryka wartości 8.000.000 dolarów, gdzie z węgla, powietrza i wody będzie się produkowało sztuczny jedwab na specjalne elastyczne i cieniutkie jak pajęczyna a jednocześnie niebywale mocne pończochy. Nadaje się on również do produkcji materiałów bieliźnianych, a także można z niego wyrabiać struny rakietowe i sznury do wędek, przy czym jest on także dosyć tani. Wynalezienie Nylonu należy przyjąć z radością, zwłaszcza jeśli przywędruje do nas z Ameryki, bo każdy wie, jak poważną sumę stanowią w budżecie eleganckiej pani wydatki na pończochy.

ZBIERACZKA DZWONKÓW

Panna Hazel Hikcs z Cleveland posiada kolekcję dzwonków składającą się z 250 sztuk. Niektóre są prawdziwymi arcydziełami sztuki, inne odznaczają się przedziwnie czystymi tonami, a każdy z nich ma swoją historię związaną z krajem, z którego pochodzi i jego obyczajami. Najstarszym w tej kolekcji jest dzwonek norweski, jaki przyczepia się u szyi krowom, najoryginalniejszy — dzwonek meksykański zrobiony z lawy, najcięższy — indyjski dzwon dla słoni. Zbiór miss Hicks jest chyba jednym z pierwszych tego rodzaju.

UDOGODNIENIA DLA CYKLISTÓW

W Holandii rower jest najpopularniejszym środkiem komunikacji. Nawet królowa Wilhelmina i księżniczka Julianna lubią rowerowe przejażdżki, co mogliśmy stwierdzić na licznych fotografiach. Otóż w Amsterdamie, na brzegach chodnika, porobiono specjalne podwójne wgłębienia, gdzie każdy cyklista może ulokować swój rower bez obawy, że zostanie on przewrócony lub zniszczony w inny sposób. We wgłębienia te wstawia się koła, a właściciel czy właścicielka „żelaznego rumaka" może śmiało udać się do pracy lub po zakupy, tym bardziej, że Holandia jest krajem wyjątkowo uczciwym i nikt cudzego roweru nie ruszy, choćby stał na ulicy cały dzień.

DAWNE, DOBRE CZASY

Ludzie współcześni coraz mniej przywiązują wagi do jedzenia. Życie ma inne tempo niż dawnymi laty, obiadu czy kolacji nikt nie celebruje, spiesząc się do ważniejszych zajęć, jedzenie traktuje się raczej jako „zło konieczne" niż jako przyjemność. Nawet na większych przyjęciach niekończącą się dawniej ilość wykwintnych i skomplikowanych dań obecnie zastępuje się najczęściej tak popularnym obecnie zimnym bufetem. To też prawdziwi smakosze mają raczej smutne życie. A dawnymi czasy inaczej bywało. Oto jak wygląda np. parę potraw z menu uczty wydanej przez Henryka VIII: wieprzowina gotowana w rosole, dziczyzna w śmietanie jak łabędzie, mewy, pawie i żurawie, słodkie galarety w najrozmaitszych formach i gatunkach, specjalnie sprowadzane południowe owoce a wszystko to popijane małmazją. Nic dziwnego, że król angielski, odżywiając się w ten sposób, odznaczał się dosyć pokaźną tuszą. Dzisiejsi monarchowie są już znacznie szczuplejsi.

NAJDŁUŻSZY MECZ BOKSERSKI

Żyjemy obecnie w wieku rekordów. Ciągle się czyta to o najszybszym samochodzie, to o kurze znoszącej najwięcej jajek, to o człowieku, który najdłużej może przebywać w wodzie czy o jakimś innym „naj". Okazuje się jednak, że dotychczas niepobity rekord, jeżeli chodzi o długość meczu bokserskiego, należy do ubiegłego stulecia. W 1893 roku w Nowym Orleanie spotkali się na ringu Jack Burke i Murzyn Andy Bowen, a walka ich (110 rund) trwała 7 godzin i 19 minut. Można sobie wyobrazić, jak wyglądali po niej już nie tylko obaj przeciwnicy, ale i ci nieszczęśni amatorzy sportu bokserskiego, którzy wytrwali do końca.

MISTRZYNI LODU BĘDZIE MIAŁA PARTNERA

Sonia Henie ex-mistrzyni świata w łyżwiarskiej jeździe figurowej, obecnie znana gwiazda filmowa, występowała dotychczas solo. Obecnie nakręca film, w którym będzie miała za partnera do swych popisów na lodzie przystojnego młodego kanadyjczyka Stewarta Reburn, doskonałego łyżwiarza i dwukrotnie reprezentanta Kanady na Olimpiadach. Tworzą oni podobno piękną parę i na wielkiej rewii lodowej w Hollywood, gdzie wystąpili razem, zostali przyjęci przez publiczność bardzo wybredną, bo składającą się z samych gwiazd filmowych, z wielkim entuzjazmem.

W zwierciadle mody

Uśmiech wiosny

To wszystkie te kwiaty, woalki, rękawiczki, pantofle! Te materiały w barwach tak miłych i żywych, że nie można po prostu doczekać się słonecznych dni, żeby je móc włożyć...

Jedne nęcą oko gładkością i jednolitością barwy, inne przecięte są kratami lub pasami. Jeszcze inne usiane są groszkami, przy których widnieją odpasowane szlaki.

Właśnie te odpasowane szlaki, to jedna z nowości sezonu. Do sukien marszczonych, kloszowych lub plisowanych ten akcent przybrania w dole da się bardzo ładnie wykorzystać i zastosować. Niektóre szlaki wyglądają, jak wieniec z kwiatów, naszyty na materiale kropkowanym.

Na wielu materiałach pojedyńcze kwiaty szaleją na jasnym lub ciemnym tle. Duże i jaskrawe. Inne jednobarwne np. białe, różowe, żółte, niebieskie na ciemnym tle. Jeszcze inne drobne i zagmatwane, stanowiące z tłem jedną mozaikową harmonię (czasem właśnie dysharmonię!).

Nieprawdopodobna wprost ilość wzorów na letnich materiałach umożliwia ich dobór każdej z pań. A różnorodność gatunków i cen uprzystępnia ich nabycie każdej kieszeni. Tylko, że wśród tych materiałów kryje się jedno niebezpieczeństwo, to właśnie powtarzanie tego samego wzoru na różnych tłach i gatunkach materiałów.

Ten system fabrykantów wykorzystywania jednego wzoru, na różne gatunki materiału, jest dla nich korzystny z punktu widzenia ich kalkulacji. Natomiast jest bardzo niekorzystny dla kupujących pań. Bo, kupując materiał za kilkanaście lub kilka złotych metr, może pani znaleźć ten sam wzór i na materiale za parę złotych.

Jeżeli więc której z pań zależy na tym, aby mieć wzór nie zanadto obnoszony, będzie musiała sprawdzić, czy wybrany przez nią materiał nie należy do tej serii zbyt często się powtarzającej.

W każdym bądź razie mamy na lato prześliczne wzory i kolory i możemy ubierać się twarzowo, jasno i młodo.

Równorzędnie z materiałami idą w parze dodatki bardzo młode i świeże.

W pierwszym rzędzie biała pika, z której robi się wypustki do sukien, kołnierzyki i mankiety, paski i kwiaty. Haft szwajcarski na batyście, tak dawno nieużywany a taki świeży, strojny i lekki. Służy on też do różnego rodzaju przybrań. A nawet szyje się z niego całe bluzki...

Dużo miejsca zajmują w wiosennym stroju szaliki do kostiumów i sukien. Szaliki cienkie z szyfonów drukowane w piękne wzory, cieniowane lub przybrane pliskami z tafty.

Szaliki nosi się do palt, kostiumów a nawet do sukien, w modelach, które przewidują tego rodzaju wykończenie przy szyi. Szaliki przeważnie są wpuszczane, a czasem wiąże się je również na kokardę.

Modne są kokardy białe z piki, haftu lub żorżety, wyszytej paciorkami, które się nosi jako wykończenie letnich wełnianych kolorowych sukien. Lub też kokardy z tych samych materiałów, które stanowią wykończenie sukien lub bluzek.

Prosty kołnierzyk, zakończony długimi końcami, które się wiąże na kokardę, to jeden z ulubionych sposobów wykończenia bluzek. Bardzo twarzowy zresztą.

Do naszych faworytów należy zaliczyć kwiaty! Gdzie bo ich nie ma! Na kapeluszach stanowią nieraz całe... rabatki lub wieńce np. liliowego bzu! Widnieją w postaci bukiecików lub pojedyńczych kwiatów, ozdabiają wyłogi palt i kostiumów w postaci nieraz bardzo fantazyjnej. Jakieś listeczki z galalitu, gałązki z metalu, kwiateczki z paciorków. A potem butonierki ze lśniącej tafty, jak z metalu. Wreszcie typowe, bardzo realistyczne tulipany, bzy, hiacynty...

Wszystko to tchnie wiosną, tak samo, jak całe metry kolorowych woalek, które opasują czarne i kolorowe kapelusze. Podobno im dalej ...w lato, tym więcej będzie tych woali, które zupełnie są podobne do staroświeckich welonów.

Na obuwiu już widać dużo białych przybrań w postaci wypustek, połączeń, pasków lub kokard. Nowością są pantofle kolorowe na bardzo grubej podeszwie z korka, zaopatrzone w kolorową wypustkę przy podeszwie. Pewną ilość zwolenniczek zdobyły pantofle o obcasach połączonych z podeszwą zupełnie płasko. Wygląda to trochę, jak ortopedyczny but, ale jest podobno bardzo wygodne.

Marieta.

PASEK MATELASSE

Każda z Pań może sobie łatwo zrobić efektowny pasek. Robotę tę można wykonać ze wstążki taftowej lub rypsowej. Na pasek bierzemy wstążkę 5 cm szeroką. Należy wziąć dwa kawałki tej wstążki, jeden na spód, jeden na wierzch paska. Długość musi być taka, aby pasek niezupełnie schodził się z przodu.

Dwie warstwy wstążki zeszywamy razem w odległości ćwierć centymetra od brzegu, składając prawą stroną do siebie. Następnie wywracamy na prawą stronę. Mamy teraz podwójny pasek szerokości $4\frac{1}{2}$ cm. Teraz należy przestebnować 5 razy (co $^3/_4$ cm) wzdłuż całego paska, tak, aby wytworzyło się 6 tunelików, w które wciągamy grubą włóczkę (należy poskręcać po 2 lub 3 nitki razem i tym nawlekać). Końce paska przeszywamy poprzecznie na maszynie 2 razy i krótko przycinamy przy przeszyciu.

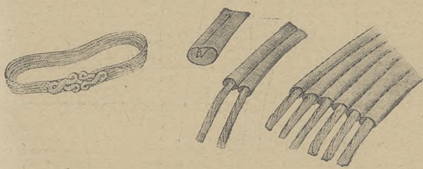
Następnie robimy klamrę. Bierzemy wstążkę $3\frac{1}{2}$ cm szeroką, a 22 do 23 cm długą. Składamy podłużnie na pół, prawą stroną do środka, zeszywamy, wywijamy. Następnie składamy tak, aby szew był pośrodku i przeszywamy po szwie. Tworzą nam się dwa tuneliki, które nawlekamy wełną.

Z tego podwójnego wałeczka układamy według wzoru połowę klamry i naszywamy na jednym końcu paska. Na drugim końcu robimy drugą połowę tejże klamry.

Zapinamy na dwie haftki umieszczone pod brzegami klamry.

Pasek i klamra mogą być z tegoż materiału co suknia, może też być pasek w kolorze sukni, a klamra w innym, dostosowanym do niego. Może też być cały pasek nie w tym kolorze co suknia, a w jakimś innym: np. zielony pasek na brązowej sukni, cyklamenowy na czarnej itd.

L. D.





Stroje sportowe

Wykroje można zamawiać w Redakcji.



Sport a strój

— Dlaczego nie grasz jeszcze w tenisa?

— Widzisz, muszę sobie kupić szorty i jakoś nie mogę zebrać na nie pieniędzy. Już miałam nawet trochę odłożonych, ale poszły na kapelusz. Obecnie, kiedy większość pań grywa w szortach, nie mogę oczywiście wciąż paradować w sukience, w której zresztą grałam już dwa lata. Jak tylko będę miała szorty, zaraz zjawię się na korcie.

— Dlaczego nie przychodzisz wcale na basen?

— Ah, moja droga, nie mogę przecież wiecznie prezentować tego samego kostiumu kąpielowego, który już wszyscy znają na pamięć. Tyle miałam ostatnio wydatków, że doprawdy nie wiem, kiedy się na nowy kostium zdobędę.

Jakże często takie i tym podobne odpowiedzi słyszy się z ust pań, które twierdzą, że uprawiają sporty z „zamiłowaniem" i może nawet same w to wierzą. A przecież okazuje się, że od sportu dużo ważniejszy jest strój. Jeżeli pani grająca w tenisa, ćwicząca mozolnie crawla, lub zjeżdżająca

pięknym susem z Kasprowego nie ma na sobie „ostatniego krzyku mody" — czuje się głęboko nieszczęśliwa i często woli z wyczynów sportowych w ogóle zrezygnować, niż pokazać się w spodniach w tym sezonie już niemodnych, lub kostiumie, który wszyscy (czytaj „przyjaciółki") znają „na pamięć". Oczywiście nie wszystkie panie są takie, większość jednak przywiązuje do spraw mody w sporcie olbrzymią wagę, nie mówiąc już o tych, które traktują rakietę, narty lub kije do golfa nie jako sprzęt sportowy, ale jako twarzowe uzupełnienie do tenisowego, narciarskiego czy golfowego stroju.

Fakt, że jeśli chodzi o kobiety, moda odgrywa tak dużą rolę w sprawach kultury fizycznej, jest smutny i, niestety, niewątpliwy. Największą popularnością wśród płci pięknej cieszą się te sporty, które dają największe pole do popisu, jeżeli chodzi o wygląd. Lekka atletyka np. gdzie strój jest, że się tak wyrażę, mało twarzowy, i z roku na rok ulega minimalnym zmianom, ma też minamalną ilość zwolenniczek. Co innego sporty zimowe, tenis, golf, sporty wodne jak np. yachting, konna jazda itp. W tych strojach ciągle coś się zmienia, najelegantsze żurnale poświęcają im całe strony, najlepsi krawcy obmyślają nowe modele, jednym słowem w sam raz coś dla wytwornej pani. Można sobie wyobrazić, jakim szalonym powodzeniem cieszyłby się sport, który można by uprawiać w powłóczystych sukniach, z kwiatami we włosach, piórami, woalkami, koronkami, haftami, falbankami na wysokich obcasach, bo na niskich wygląda się niezgrabnie, w pasie uszczuplającym, żeby mieć smuklejszą figurę, w gazowych pończochach, ponieważ goła noga brzydko wygląda itp.

Nie będę się już dalej rozwodziła na ten temat, dlatego, że nie chcę być zbyt złośliwa, i dlatego, że będąc sama kobietą, mam przecież trochę zrozumienia dla tych spraw, chciałabym jednak wyperswadować paniom, aby ich zbytnio nie przeceniały. Jeśli ktoś w czasie slalomu, meczu tenisowego czy wiosłowania, myśli wciąż tylko o swoim wyglądzie, nigdy się niczego nie nauczy. A z pewnością przyjaciółkom i znajomym więcej zaimponuje piękny wynik sportowy, niż najpiękniejszy strój. Żeby zaś mieć dobre wyniki, trzeba trochę o stroju zapomnieć.

Zapomnieć o stroju to nie znaczy bynajmniej ubrać się byle jak i polecić na trening. Ubranie sportowe musi być przede wszystkim celowe i wygodne, a poza tym powinno być estetyczne. Pani rozporządzająca niewielkimi zasobami finansowymi nie może o tym zapominać, że powinna sobie kupować czy robić strój jak najbardziej klasyczny, bez żadnych fantazyjnych dodatków, które właśnie mają tę złą stronę, że wychodzą z mody, że materiał powinien być w dobrym gatunku, gdyż musi starczyć na dłuższy czas, że kolory powinny być spokojne, aby się nie opatrzyły. Pilnując się tych zasad, nie będzie wprawdzie wyglądała, jakby uciekła w tej chwili ze strony ostatniego żurnala, ale za to będzie zawsze wyglądała zupełnie dobrze. A sprężyste ruchy, zgrabna sylwetka, zdrowa, „niepodrabiana" cera, dadzą jej na pewno przewagę nad niejedną ubraną według ostatniej mody elegantką.

Oczywiście strój sportowy musi podlegać pewnym ewolucjom tak jak i zresztą wszystko na świecie. Nasze babki kąpały się w falbaniastych kostiumach do kostek, grywały w tenisa w długich sukniach, ściśnięte gorsetem, z kapeluszem przyszpilonym do czubka bujnej fryzury. Wątpliwe, aby im było wygodnie i aby sport uprawiany w tych warunkach dawał te same korzyści co obecnie. Wszystkie więc zmiany celowe należy przyjmować bez zastrzeżeń, a z radością. Zmiany te są już zresztą tak gruntowne, uprawiając sporty mamy obecnie taką swobodę w „rozbieraniu się", że w tej dziedzinie dużo więcej już się nie da zrobić, bo i nie potrzeba. Ciało jest nieskrępowane, skóra oddycha swobodnie, cóż więcej można wymagać. Jeśli chodzi o sporty, uprawiane w sezonie letnim, to stroje do nich skurczyły się do minimalnych rozmiarów, potrzeba na nie mniej materiału niż dawniej, a więc są tańsze. Najważniejszą jednak rzeczą jest wyzbyć się przesadnych wymagań. Nie przykładać nadmiernej wagi do swego wyglądu, gdy się idzie na pływalnię, boisko, czy kort tenisowy, bo jak mówi stare przysłowie, niestety, mało wśród pań popularne — „Nie suknia zdobi człowieka, ale człowiek suknię".

J. R.

Dobrowolna danina krwi dla dobra publicznego

(Centralny Instytut Przetaczania Krwi Polskiego Czerwonego Krzyża)

Tylko naród doskonale przygotowany do obrony kraju pewny jest pokoju.

Jedna z najpotężniejszych broni, decydujących o zwycięstwie armii, jest celowe, nowoczesne, wyposażenie służby sanitarnej. Najważniejszą zdobyczą medycyny współczesnej jest stosowanie w jak najszerszym zakresie zabiegów transfuzji krwi, które potrafią skutecznie utrzymać przy życiu ciężko rannych, zmiejszając w ten sposób śmiertelność armii.

Przygotowanie krwi na cele Polskiego Sanitariatu Wojskowego nie może być jedynie czynione przez wojsko i siłami urzędowymi. Całe społeczeństwo musi w tak ważnej sprawie przyjść z pomocą.

Kto może stać się ofiarodawcą krwi?

Naturalnie przede wszystkim ludzie młodzi i zdrowi, u których ofiara krwi serdecznej nie pociąga za sobą żadnej szkody dla zdrowia. Ponadto naukowe badania wykazują, że jednorazowe oddanie potrzebnej ilości krwi nie tylko nie bywa szkodliwe dla organizmu, ale przeciwnie, nawet u ludzi wątłych i anemicznych działa jako pobudzający organy krwiodajne do szybszego działania bez szkody dla zdrowia.

Akcja przygotowawcza ofiarowania krwi została już rozpoczęta. Na razie jeszcze nie potrzeba samej ofiary, konieczne jest zarejestrowanie osób, oraz zbadanie grupy krwi danej osoby, gdyż tylko krew pokrewna grupowo może być użyta przy transfuzji.

Określenie własnej grupy przy ofiarowaniu jej do transfuzji posiada podwójne znaczenie: w razie wojny daje możność służenia chorym i rannym żołnierzom, a w czasie pokoju udzielenia pomocy w razie wypadku lub choroby swoim najbliższym.

Wierzymy, że w szeregach nie zabraknie ani jednej kobiety Polki, której bliskie i drogie są sprawy Narodu i Państwa.

Stworzony przez Polski Czerwony Krzyż I Punkt Rejestracyjny Centralnego Instytutu Przetaczania Krwi P.C.K. przyjmuje codziennie zgłoszenia w lokalu przy Al. Ujazdowskich 37 m. 4 w godzinach od 10 rano do 7 wieczorem bez przerwy.

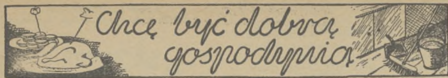
Polski Czerwony Krzyż organizuje 2-tygodniowe Doraźne Obywatelskie Kursy Sanitarne dla Kobiet

Wojna współczesna rozgrywa się w powietrzu w warunkach całkowicie odmiennych od znanych nam dotychczas w historii. Toczy się ona równocześnie w całym kraju, a nie wyłącznie na określonych liniach frontu. Każdy obywatel, nie wyłączając kobiet i młodzieży, staje się w chwili wojny żołnierzem karnym i obeznanym z zakresem działania na przydzielonym mu odcinku pracy.

W momencie ogólnych przygotowań do obrony kraju przed kobietą polską otwiera się cały szereg nowych możliwości. Nie tylko bowiem ci, którzy z bronią w ręku stają w szeregach walczących przysłużyć się mogą Ojczyźnie.

Jako jeden ze środków uzbrojenia powstają obecnie pod egidą Polskiego Czerwonego Krzyża 2-tygodniowe Doraźne Kursy Przeszkolenia Sanitarnego dla kobiet. Program ich obejmuje: wiadomości ogólne z zakresu anatomii i fizjologii całego ustroju ludzkiego, najprostsze zasady ratownictwa w nagłych wypadkach i w czasie nalotu bombowo-gazowego, znajomość najważniejszych środków leczniczych, wiadomości o chorobach wenerycznych, podstawy pielęgnowania chorych, jak np.: słanie łóżek, transportowanie chorych, mierzenie gorączki, podawanie lekarstw i t. d.

Zapisy na Kursy przyjmuje oraz udziela bliższych informacji Sekretariat: Warszawa, Al. Ujazdowskie 37, m. 4 czynny bez przerwy codziennie od godz. 10 rano do 7 wieczorem. Ilość słuchaczek ograniczona.



Budżet

W latach ostatnich ogólnoświatowe warunki ludzkiej egzystencji przyzwyczaiły szerokie masy do niezdrowej metody organizowania sobie życia — na **dziś**. O **wczoraj** nikt się nie opiera; o **jutro** nikt się nie troszczy!

Pojęcie **planowej gospodarki** jest systematycznie pogwałcane, zarówno w życiu jednostek, jak i całych społeczeństw.

A jednak planowa gospodarka jest jedynym i wyłącznym fundamentem trwałości każdego istnienia. Ten tylko żyje naprawdę, którego zamierzenia sięgają w przyszłość. **Planowość**, przystosowywana do istotnych naszych potrzeb i finansowych możliwości, jest **zdrową miarą odległości, dzielącej nasze zamierzenia od realizacji.**

Punktem wyjścia do zdrowej, planowej gospodarki jest **budżet**. Budżetem, w pojęciu najprostszym, nazywamy zestawienie naszych dochodów i naszych wydatków. O ile na zakończenie roku suma naszych wydatków nie przekroczyła dochodów i po odjęciu jednej pozycji od drugiej mamy jakąś pozostałość zaoszczędzonych pieniędzy — to możemy sobie powiedzieć, że gospodarowaliśmy dobrze i rachunki nasze zamykamy saldem dodatnim.

Jeśli jednak wydatki nasze okazały się większe od dochodów, to staje się jasne, że zaciągnęliśmy długi, zobowiązania i saldo, jakim zamkniemy nasze roczne obrachunki będzie ujemne, czyli deficytowe. Trudno by wszakże było żyć cały rok w ciągłej niepewności, jakie też nasza gospodarka pieniężna da w końcowym obrachunku wyniki. I dlatego rzeczą nieodzowną jest opracowywanie sobie na początek każdego roku **preliminarza budżetowego.**

Ułożyć preliminarz budżetowy, to znaczy przewidzieć z jednej strony wszystkie swoje dochody, a z drugiej wszystkie wydatki i z góry wyznaczyć właściwe sumy na poszczególne pozycje.

Sporządzenie takiego preliminarza, któryby sprostał swemu założeniu na przestrzeni całego roku, nie jest czynnością prostą. Bo musi być to zrobione prawidłowo i musi uwzględniać poza elementami ustabilizowanymi, dane zmienne.

Dane te są następujące: 1) **podstawy materialne**, 2) **stanowisko społeczne i zawodowe męża**, 3) **liczba osób** składających się na daną rodzinę, 4) **wiek**, **potrzeby i stan zdrowia** członków rodziny, wreszcie 5) **sytuacja ekonomiczna kraju** i związane z tym ściśle **ceny produktów pierwszej potrzeby**, normujące tym samym koszty utrzymania jednej osoby.

Każdy dom rodzinny, pragnący oprzeć swe istnienie na zdrowych zasadach, musi wypracować sobie z jednej strony obraz: 1) przewidzianych dochodów, z drugiej strony, 2) projektowanych wydatków. Niestety, coraz częściej wydatki stają się bardziej niewzruszalne, bardziej ramowe, aniżeli dochody, które w ciągu roku jakże nieraz często ulegają wielorakim przeobrażeniom.

Lecz ten stan rzeczy nie zwalnia nas z planowej gospodarki. Raczej uregulowanie choćby teoretyczne strony dochodów z rozchodami, czyli preliminarz budżetowy, staje się nakazem chwili, bo ułatwia nam realne spojrzenie na rzeczywistość.

Celem budżetu jest **zachowanie równowagi materialnej** w ciągu całego roku, oraz **zabezpieczenie wszystkich potrzeb rodziny.** Rachunek posiada najlepszą wymowę, jest prawdą, która przekonywa i poucza, stanowi też najszybszy zwrot ku odzyskaniu zachwianej równowagi, zarówno materialnej, jak i duchowej. Rachunek daje nam aktualny obraz rzeczywistości, obraz istoty stanu naszego posiadania.

Sporządzenie preliminarza budżetowego jest pierwszą czynnością. Drugą zaś z niej wypływającą będzie wykonanie, czy realizacja preliminarza w codziennym życiu. Równowaga budżetowa jest ściśle uzależniona od skoordynowania **istotnych potrzeb z realnymi możliwościami życiowymi.**

I dlatego przepracowanie preliminarza budżetowego na papierze staje się znakomitym hamulcem przed wydatkami, przerastającymi nasze dochody.

Przy układaniu budżetu najzręczniej jest oprzeć się na ramowym schemacie i na uważnym przestudiowaniu własnych rachunków z niedalekiej przeszłości.

Jeśli nas przeraża preliminowanie na rok z góry, ograniczmy się do zestawienia miesięczngo dochodów i wydatków rodziny, złożonej z ojca, matki i jednego dziecka.

Dochody	Wydatki	
350.— zł miesięcznie	Komorne	70.—
	Wyżywienie	140.—
	Opał, światło	15.—
	Pranie i utrzymanie porządku	25.—
	Ubranie	35.—
	Pomoce szkolne	20.—
	Lokomocje i drobne wydatki	30.—
	Zdrowie i rozrywki	15.—
	Razem zł	350.—

Jeśli ludzie ci mieszkają w mieście i tylko ojciec zarabia, to budżet ten nie pozwalą na dokonywanie niezbędnych choćby oszczędności, mających na celu zabezpieczenie, czy też gromadzenie rezerw na „wszelki wypadek".

A właśnie taki budżet przestrzegany w najskromniejszych warunkach materialnych, staje się niezawodnym motorem pobudzającym naszą **zaradność, oszczędność i roztropność nabywczą.**

Rozporządzając małymi środkami pieniężnymi, pragniemy za wydawane pieniądze uzyskać możliwie najszerszą skalę zaspokojenia naszych potrzeb.

Dzięki temu **klasyfikujemy kolejność** nabywania rzeczy niezbędnych, **kalkulujemy skrupulatnie opłacalność** czynionego zakupu i nie szczędzimy trudu przy wyszukiwaniu **źródeł najtańszych**, a natomiast **gatunków najwyższych** nabywanych przez nas towarów. Życie ma swoje ustalone i określone potrzeby. I dlatego pozycje budżetowe zwykłych śmiertelników są bardzo do siebie podobne.

Są pozycje **zasadnicze i nieuniknione**, jak: komorne, światło, opał, pranie, pożywienie, podatek itd., które muszą być normowane przynajmniej w granicach przewidzianego minimum.

Ale są dalsze wydatki, które dotyczą: obsługi, inwestycji ubraniowych, potrzeb zdrowotnych, wypoczynkowych, rozrywkowych, kulturalnych (książki, pisma, teatr, kino, kawiarnia, życie towarzyskie itp.). I tu najczęściej czyha na nas niebezpieczeństwo lekkomyślności. Bo w tych rubrykach wydajemy nierozważnie, nie tyle **ile możemy** (często bowiem nie możemy wcale), lecz **ile chcemy** w danej chwili, dając się unieść impulsowi nastroju.

Istnieją ponadto wydatki indywidualne, które nie spotykają się w każdym budżecie, gdy powodują je warunki życia danych jednostek, np. pomoc rodzinna, praca społeczna, nauka dzieci itp.

Nie można też pominąć konieczności **uwzględniania** dwóch obowiązujących rubryk **w każdym** racjonalnie zbudowanym **budżecie: 1)** to wydatki **nieprzewidziane, 2) to pozycja oszczędnościowa.** Ale do **tych osiągnięć** dochodzi się dopiero z czasem.

Aby przytrzymać się raz stworzonego preliminarza budżetowego, trzeba wypełnianie go poddawać stałej **kontroli.**

Nabierać wprawy w uczeniu się rządności można drogą codziennego nawyku **do zestawiania wydatków dnia.**

Ileśmy mieli pieniędzy na dziś? Ile z tego wydaliśmy i na jakie sprawunki, wydatki, przyjemności? Ile nam zostało?

Lub też... ile zrobiliśmy długu? Bo bywa i tak.

W ten sposób od zestawienia jednego dnia, przechodzi się łatwo do **miesiąca**, a potem do **kwartału**, aż wreszcie do rocznego preliminarza budżetowego, obejmującego długodystansową planową gospodarkę.

Pierwszym dodatnim wynikiem stałej kontroli nad wydatkami, jest stwierdzenie, że najwięcej pieniędzy pochłaniają zwykle **drobne wydatki!** I to jest pierwsza tama, którą przegradzamy łatwy odpływ ciężko wypracowywanych pieniędzy, czy to przez nas samych, czy przez naszych najbliższych.

Szafarzem materialnych dóbr w każdym społeczeństwie jest **kobieta**. Aby sumiennie spełniała swą rolę, musi być do niej przygotowana i musi zdawać sobie sprawę z dźwiganej odpowiedzialności. Dlatego kobieta musi umieć rachować. Nie można w rachunkach dopatrywać się tylko przykrej konieczności. Trzeba docenić utajony w nich potencjał pierwiastków wychowawczych i organizacyjno-twórczych.

Budżet jest regulatorem **stopy naszego życia**, która w ramach tej samej zamożności materialnej może być wyższa lub niższa, w zależności od **roztropnej i świadomej gospodarki** posiadanymi środkami. I dlatego prosta czynność sumiennej kalkulacji i kontroli dziennych wydatków spisywanych systematycznie w zwykłym kajecie, mieści w sobie elementy nie obojętne dla ogólnej państwowej gospodarki.

Bo tylko **rządność** jest dźwignią dobrobytu jednostki; ona stanowi fundament zamożności rodziny; ona z kolei staje się źródłem rozkwitu potęgi gospodarczej narodu.

Maria Ankiewiczowa

Prawdziwy gentleman

II.

W stosunkach towarzyskich zachowanie się gentlemana jest zawsze bez zarzutu. Pamięta on o wszystkich obowiązkach, jakie nakłada na niego bywanie i przyjmowanie towarzyskie, o galanterii wobec pań i uprzejmości wobec przyjaciół i znajomych. Jeżeli został zaproszony na jakieś przyjęcie do domu, w którym dotychczas nie bywał, składa przed tym lub do ośmiu dni po przyjęciu, wizytę oficjalną. To samo obowiązuje młodych ludzi, jeżeli mają być wprowadzeni do jakiegoś domu na bridża, fixe itp. Osoby młodsze pierwsze składają wizyty starszym, małżeństwo małżeństwu składa zawsze wizytę razem, samotnego pana rewizytuje tylko mąż. Osób które przyszły w interesie nie rewizytuje się, jeżeli zaś ktoś spełnił naszą prośbę, załatwił jakąś poważniejszą sprawę, lub oddał nam inną przysługę, należy mu złożyć wizytę, by oficjalnie podziękować za tę jego uprzejmość. Płaszcz, kapelusz, laskę, czy też paczki zostawia mężczyzna zawsze w przedpokoju, chociażby przychodził tylko na bardzo krótko, lub w interesie. Jeżeli w salonie czeka się na nadejście gospodarzy, nie należy brać do ręki rzeczy, pozostawionych na biurku czy stole, ani ostentacyjnie rozglądać się po pokoju. Uprzejmi gospodarze nie dadzą też nigdy długo czekać na siebie gościom, co wyglądać może na lekceważenie, za co zawsze trzeba grzecznie przeprosić. O ile zaś przyszedłszy z wizytą zastajemy więcej osób, wchodząc do salonu witamy się najpierw z panią i panem domu, następnie z paniami, naprzód starszymi, później młodszymi, a potem z panami. Pani wchodząc podchodzi do pań by je powitać, zaś panowie powinni do przybyłej pani podejść by przywitać się. Zawsze panów przedstawia się paniom, nigdy przeciwnie, a osoby młodsze starszym. Przedstawiając się samemu, mówi się tylko swe nazwisko, nigdy tytuł lub imię:, przedstawiając osobę trzecią, można wymienić też jej tytuł, byleby nie przenosić tytułu zawodowego z męża na żonę i nie tytułować się w towarzystwie — co jest i niewłaściwe i śmieszne. Witając się panowie zawsze wstają — uprzejmość ta obowiązuje nawet panów starszych wobec młodszych — i nie siadają dopóki wszystkie panie nie znalazły miejsca i nie usiadły. Jeżeli panowie chcą zapalić papierosa, powinni spytać przedtem pani domu lub obecnych pań, jeżeli nie palą, czy pozwolą zapalić. Do niczyjego domu nie można też wejść z papierosem w ustach i nie powinno się stanowczo palić w czasie pierwszej wizyty, wizyty u chorego, w pokoju dziecinnym i w czasie posiłku. W domu gdzie nawet nikt nie pali powinny być papierosy do poczęstowania gości, jeżeli jednakże gospodarze nie częstują nas nimi, to znaczy, że w ich domu się nie pali i powinno się wówczas wstrzymać od palenia, nawet gdyby na zapytanie, pani domu z uprzejmości pozwoliła na to. Uważanie się zaś z tego powodu za męczenników wydaje mi się wielką przesadą: przecież z łatwością wstrzymujemy się od palenia w czasie dwugodzinnych seansów kinowych, przelotów samolotami, ćwiczeń wojskowych itp.! Nie pali się też nigdy w czasie trwania posiłku i nie można się wówczas pytać pani domu o pozwolenie. Jeżeli jest zwyczaj siedzenia dłużej przy stole jadalnym, można panią domu poprosić o pozwolenie zapalenia, ale dopiero po deserze. Nigdy nie częstuje się cudzymi papierosami, ani nie prosi się nikogo o papierosa, lecz powinno się mieć zawsze przy sobie swoje papierosy, zapałki lub zapalniczkę. Częstując papierosami czy podając ogień, zwracamy się najpierw do pań, młodzi panowie do starszych, panie zaś nigdy nie zapalają papierosa panom. Zapałki, popiół i niedopałki papierosów należy składać do popielniczek a nie do wazonów lub na spodeczki, co jest bardzo niestosowne i nieestetyczne. Jeżeli witamy się lub mówimy, musimy koniecznie wyjąć papierosa z ust. Rozmawiając z kimś, nie należy błądzić oczami po całym pokoju, lecz trzeba patrzeć w oczy tego do kogo się mówi. Nie patrząc na tego do kogo mówimy popełniamy nie tylko nietakt, ale również nudzimy go, rozpraszając jego uwagę. W towarzystwie pań panowie nigdy nie wkładają rąk do kieszeni, ani nie powinni siedzieć rozmawiając z panią, która stoi. W czasie rozmowy nie powinno się gestykulować, uderzać po kolanach, ani dotykać osób z którymi się rozmawia, co należy do przyzwyczajeń jaskrawo sprzeciwiających się dobremu wychowaniu. O ile dwie osoby zaczną równocześnie mówić, młodsza zawsze ustępuje pierwszeństwa starszej, pan — pani. Aby w towarzystwie nadać ton rozmowie, trzeba posiadać pewien zasób wiadomości i umiejętność wykorzystania ich. Jeżeli się tych walorów nie posiada, lepiej ograniczyć się do roli zainteresowanego słuchacza, aniżeli sprowadzać rozmowę na śliskie tory spraw, o których nie mamy pewnego i wyrobionego zdania, lub też zacieśniać rozmowę do tematu o bliźnich nieobecnych. Plotkarstwo, obmowa czy też niedyskrecja, to wszystkie rzeczy nie licujące z godnością prawdziwego gentlemana. Ze wstydem musimy przyznać, że bardzo często spotyka się panów robiących w towarzystwie przejrzyste aluzje do swych licznych podbojów, a mężczyzna pozwalający sobie na opowiadanie o względach, jakimi miała go obdarzyć ta czy inna pani (niezależnie od tego czy mówi prawdę, czy nie), nie powinien być tolerowany w gronie ludzi dobrze wychowanych. Prawdziwy gentleman nie pozwoli sobie nigdy na obmawianie kobiety, zwłaszcza na rzucenie cienia an jej honor. „Gdy mówisz o kobiecie, pamiętaj zawsze, że miałeś matkę" — jest dewizą przysłowiowej angielskiej rycerskości. Komplementów nie mówi się nigdy wprost, lecz w jakiejś miłej, dyskretnej formie, a mówienie dwuznaczników lub opowiadanie pikantnych anegdot jest w towarzystwie zupełnie wykluczone. W czasie posiłków dania podaje się zawsze najpierw pani i pani również pierwszej nalewa się wino, przy czym trzeba pamiętać, by nie częstować nikogo winem z nieotwartej butelki. Jeżeli wino nalewa pan domu lub syn, nalewa najpierw odrobinę do swego kieliszka, by ulać okruszynki z korka, które mogły wpaść do butelki, następnie dopiero nalewa gościom, rozpoczynając od najbardziej honorowych. Swój kieliszek napełnia ostatni. Kobieta nie może nigdy nalewać mężczyźnie wina, wódki ani piwa, powinien ją w tym mężczyzna zawsze wyręczyć. Wychodząc, żegnamy się najpierw z panią domu a po tym z resztą gości. Wychodzących pan domu odprowadza do drzwi salonu lub nawet do przedpokoju, a pani domu pozostaje z resztą gości. O ile nikogo już nie ma, wychodzącą panią może również pani domu wyprowadzić do przedpokoju ,natomiast panów zasadniczo pani nie wyprowadza.

Gdy młody człowiek idzie z całą rodziną na przyjęcie lub zabawę, może bawić się swobodnie, nie krępując zbytnio rodzicami. Jeżeli jednak idzie sam z matką lub siostrami, musi się całkowicie opiekować nimi od początku do końca. Matka przedstawia go swoim znajomym, on zaś matce i siostrom swoich kolegów i znajomych. Dba by nie pozostały same, by miały danserów, troszczy się o wszystkie drobiazgi itd. Ta sama dbałość, uprzejmość i opieka obowiązuje zawsze i wszędzie męża wobec żony. Wielu jest bowiem, niestety, mężczyzn, którzy uważają, że względem kobiety szczęśliwie i wzajemnie kochanej nie obowiązuje ich już nawet ta porcja zdawkowej galanterii, którą częstują pierwszą lepszą znajomą. Chcąc zatańczyć z nieznajomą panią mężczyzna powinien poprosić kogoś z jej znajomych o przedstawienie, a nie powinien nieprzedstawiony prosić ją do tańca. Gdy dowie się zaś, że pani, z którą dłuższy czas tańczy, jest w towarzystwie rodziców, rodzeństwa itp. powinien poprosić by go im przedstawiła.

Ale prawdziwe i istotne dobre wychowanie to nie tylko przywiązywanie wagi do form i przepisów kodeksu towarzyskiego ale również przestrzeganie zawsze i wszędzie swej wewnętrznej karności i taktu, to wielki szacunek dla człowieka, jego prac i pojęć tradycji i przekonań, to głębokie i szczere, prawdziwe chrześcijańskie umiłowanie bliźniego swego jak siebie samego.

I. Grz.

NASZE UPOMINKI

dla Pań Prenumeratorek

regularnie wpłacających prenumeratę

W bieżącym miesiącu, przypadły upominki następującym dwudziestu prenumeratorkom spośród punktualnie opłacających prenumeratę:

pp.: Pszczółkowska Br., p-ta Mokowo; Namysłowa Helena, Gdynia; Chełmicka Serafina, Ostrzeszów Wlk.; Gronkowska Alina, Goszczanów; Sokalowa Eugenia, Częstochowa; Biłekowa Zofia, Ustroń, woj. Śl.; Goebel Maria, Sucha k. Żywca; Boroniowa Teofila, Gnojno; Pawlik Łucja, Lwów; Nabywańcówna Jadwiga, Sanok; Bryndza Helena, Szczawne; Ciesielska Jadwiga, Rachanie; Rokicka Almina, Chełm Lub.; Zaczkowa Jadwiga, Łuków; Bogacka Stanisława, Łomża; Kostecka Nadzieja, Królewszczyzna; Broszkiewiczowa Władysława, Warszawa; Nowacka Janina, Warszawa; Strubel Maria, Warszawa; Tyszlowa Anna, Warszawa.

Na premie przeznaczyliśmy praktyczne upominki z gospodarstwa domowego. Do osób zamieszkałych na prowincji upominki wyślemy pocztą. Panie zamieszkałe w Warszawie raczą zgłaszać się po ich odbiór do naszego sekretariatu — Solec 87 — w godzinach biurowych.

WYDAWNICTWO
„PRAKTYCZNA PANI"

Oddziaływanie gazów bojowych na środki żywności

Gazy bojowe mogą wywołać zatrucie organizmów żywych, nie tylko działając na nie bezpośrednio, lecz i w drodze pośredniej, na skutek zetknięcia się organizmu czy to ludzkiego, czy też zwierzęcego z przedmiotami, które uprzednio znajdowały się w sferze działania bojowych środków chemicznych. Dotyczy to również zatrutych środków żywnościowych, których spożywanie może spowodować ciężkie zaburzenia żołądka i jelit, długotrwałą chorobę, a nawet śmierć.

Obrona więc przed gazami bojowymi musi rozciągać się również i na zabezpieczenie przed nimi środków żywności, które pod działaniem gazów mogą się stać całkowicie lub częściowo niezdatne do użycia.

Żeby móc świadomie i celowo stosować środki zabezpieczające, należy przynajmniej w ogólnych zarysach zaznajomić się ze skażającym działaniem bojowych środków chemicznych na środki żywności.

Gazy bojowe nietrwałe, lotne, jak chlor, lub ulegające łatwo rozkładowi, jak fosgen, dają się stosunkowo łatwo usunąć ze środków żywnościowych (przez przewietrzenie, obmycie itp.), natomiast spożycie produktów żywnościowych, skażonych gazami trwałymi trudno poddającymi się rozkładowi, jak iperyt, kamit, chloropikryna, lub związkami chemicznymi, zawierającymi arsen, *spożywać nie można nawet po przegotowaniu.*

Produktów i artykułów żywnościowych skażonych tym gazem nie odkaża się — trzeba je zniszczyć.

Kwas pruski zatruwa żywność i wodę, natomiast tlenek węgla nie zatruwa, ani nie psuje smaku żywności i wody.

Mniejsza lub większa łatwość skażenia artykułu żywnościowego za pomocą trucizny bojowej zależna jest w dużej mierze od jego struktury, konsystencji, większej lub mniejszej porowatości, zatem środki żywnościowe o budowie gąbczastej lub porowatej będą z natury rzeczy więcej narażone na skażenie, niż produkty o strukturze więcej zbitej, spoistej. Łatwiej również będzie odkazić produkty o powierzchni gładkiej, niż porowatej.

Należy zaznaczyć, że iperyt, podobnie zresztą, jak luizyt, łatwo rozpełza po powierzchni produktów żywnościowych i szybko przenika w głąb ich masy, niejako drąży je, przenika więc łatwo do takich tkanek jak mięso. Również głęboko przenika do chleba i mąki.

Ponieważ odkażenie produktów żywnościowych, skażonych gazami bojowymi, zwłaszcza trwałymi, jest dosyć utrudnione, w wielu wypadkach nawet zupełnie niemożliwe. Dlatego też we wszystkich wypadkach kiedy to jest tylko możliwe, należy praktykować w jak najszerszym zakresie zabezpieczenie środków żywnościowych przed działaniem gazów bojowych przez stosowanie nieprzenikliwych opakowań oraz użycia pomieszczeń uszczelniających.

Zabezpieczenie środków żywności przed działaniem gazów bojowych.

W niniejszym zagadnieniu należy przyjąć główną zasadę, że *zabezpieczenie środków żywności jest znacznie łatwiejsze do przeprowadzenia, aniżeli ich późniejsze odkażanie.*

Oddziaływanie różnych gazów bojowych na środki żywnościowe wykazuje, że największe niebezpieczeństwo skażenia przedstawiają gazy trwałe, a w szczególności iperyt i luizyt w stanie ciekłym. Dla niektórych produktów spożywczych (masło, wszelkie tłuszcze roślinne i zwierzęce) przedstawiają niebezpieczeństwo nie tylko gazy trwałe w stanie ciekłym, lecz również w stanie mgły, a nawet w stanie pary.

Zabezpieczenie środków żywnościowych przed działaniem gazów bojowych polega na należytym odgrodzeniu ich od zetknięcia się z bojowymi środkami chemicznymi przy pomocy nieprzenikliwych i dostatecznie szczelnych opakowań, pokryć, pomieszczeń itp. Skuteczność zaś zabezpieczenia zależna jest przede wszystkim od rodzaju materiału, z którego powłoka danego pokrycia, opakowania itp. została wykonana.

Opakowania i nakrycia metalowe, szklane lub wykonane ze specjalnych impregnowanych tkanin zatrzymują gazy bojowe na swej powierzchni i tym samym całkowicie zabezpieczają środki żywnościowe i pokarmy od skażenia.

Zwykłe opakowanie drewniane, należycie uszczelnione, stanowi wystarczającą ochronę przed dymami trującymi oraz przed gazami bojowymi w stanie mgły, lub pary; skuteczność zabezpieczenia przed gazami trwałymi w stanie ciekłym zależy od grubości ścianek i gatunku użytego drzewa.

Dla orientacji nadmienić trzeba, że iperyt w niemalowane drzewo miękkich gatunków przenika w kierunku równoległym do słoi drzewa na głębokość 12—15 mm, w drzewo trwałe (dębinę) na głębokość 2—3 mm, w drzewo malowane iperyt wsiąka na głębokość 1—2 mm (rozpelza się w farbie).

Zwykłe tkaniny nieimpregnowane (brezent, plandeki, rogoże) mogą wprawdzie zabezpieczyć środki żywności przed dymami trującymi, ale nie są w stanie dać wystarczającej osłony przed ciekłymi gazami trwałymi. W tym wypadku zabezpieczenie można osiągnąć przez obłożenie opakowanej żywności warstwą słomy lub siana grubości 15 cm i przykrycie następnie brezentem.

Środki żywnościowe musimy zabezpieczać zarówno w pomieszczeniach mieszkalnych, składach, magazynach, jak również w piekarniach, spichrzacsh itp., jak wreszcie podczas transportu (w wagonach kolejowych, samochodach ciężarowych, na platformach itp.).

Dla przechowania artykułów spożywczych w pomieszczeniach mieszkalnych mogą być użyte szczelnie zamykane szafy, pudła z forniru lub dykty o hermetycznych pokrywach, blaszanki zaopatrzone w szczelne wieczka, puszki metalowe, słoje szklane, skrzynie należycie uszczelnione, wreszcie owijanie w papier pergaminowy, parafinowany, lub celofan, który należy chronić przed wilgoci-

Dla zabezpieczenia wędlin można również używać celofanu, którym należy je szczelnie i dokładnie owinąć, a końce mocno obwiązać.

Szczególną uwagę należy zwrócić na zabezpieczenie przed parami gazów bojowych wszelkiego rodzaju tłuszczów (masło krowie, margaryna itp.), które powinny być przechowywane w hermetycznych puszkach metalowych lub szklanych słojach o dokładnie doszlifowanych korkach szklanych.

Jeżeli produkty żywnościowe przechowuje się w mieszkaniu luzem, należy je zabezpieczyć przed gazami przez przykrycie papą smołowcową lub tkaniną impregnowaną, której brzegi powinny być dobrze przysypane ziemią. Poza tym naturalnie dobrą osłoną przed gazami bojowymi stanowią przygotowane należycie pomieszczenia uszczelnione.

Nie należy w okresie zagrożenia napadami gazowymi gromadzić w mieszkaniach większych zapasów żywności. Przy najmniejszym podejrzeniu skażenia przechowywanych środków żywnościowych sternitami, mgłą lub cieczą iperytu względnie luizytu należy powstrzymać się od spożycia ich, odsyłając je uprzednio na zbadanie do specjalnych placówek terenowych analityczno-rozpoznawczych.

Co się tyczy zabezpieczenia surowców i pieczywa w piekarniach, to przede wszystkim powinny być uszczelnione wszystkie te pomieszczenia, które służą do przechowywania mąki i ciasta oraz do produkcji pieczywa.

Zapasy mąki, soli i innych surowców przechowuje się w dobrze zabezpieczonych lokalach (suche i przewiewne piwnice, względnie suteryny, oddalone od zewnętrznych drzwi i okien) i przykrywa się dwiema plandekami, pomiędzy którymi umieszczona jest warstwa słomy grubości 8—10 cm.

Tłuszcze przechowuje się w hermetycznie zamykanych naczyniach szklanych lub szczelnych blaszankach.

Ciasto, jak również gotowe pieczywo owija się starannie ze wszystkich stron grubym papierem lub gęstą tkaniną, następnie przysypuje się warstwą słomy lub siana grubości 15 cm i przykrywa plandeką.

Podobnie zabezpiecza się środki żywności w magazynach, składach i podczas transportu.

Jak z powyższego widać, wszystkie te środki i sposoby zabezpieczenia produktów spożywczych przed szkodliwym działaniem bojowych środków chemicznych są bardzo proste, nieskomplikowane, wymagają jednak — aby osiągnęły zamierzony cel — nader starannego i skrupulatnego wykonania.

Nasuwa się wreszcie pytanie, kiedy należy wykonać czynności mające na celu zabezpieczenie środków żywności. Jest rzeczą oczywistą, że odkładanie tych przygotowań do samej chwili alarmu lotniczego równałoby się sprowadzeniu całej akcji do zera. Większość przygotowań należy przeprowadzić już z chwilą ogłoszenia pogotowia opl., niektóre zaś przygotowania, wymagające więcej czasu i wysiłku muszą być wykonane już w okresie pokojowym.

Higiena dziecka

V. KARMIENIE

Omawialiśmy karmienie raz już w rozdziale, dotyczącym zachowania kobiety w połogu, dziś omówimy ten temat obszerniej, ale niektóre rzeczy należy znowu powtórzyć.

Reasumując więc, przypominamy sobie, że pierś po raz pierwszy podajemy już po 6-ciu godzinach życia, ale nie później niż po 12-tu. Pierś w pierwszych 3-ch dniach wydziela pokarmu bardzo mało, mimo to noworodka przystawiamy regularnie co 3 godziny, gdyż tylko akt ssania pobudzi gruczoły do wydzielania. Karmienie odbywa się na zmianę to z jednej, to z drugiej piersi, gdyż tylko wtedy napełnią się one pokarmem, gdy będą należycie opróżnione. Okres sześciogodzinny, między jednym podaniem tej samej piersi — a drugim, wystarcza zupełnie do wytworzenia przez gruczoły potrzebnej ilości pokarmu.

Dziecko do karmienia podajemy przewinięte, okryte dodatkowo pieluszką, lub z założoną serwetką pod bródką, aby na wypadek wymiotów nie zabrudziło koszulki. Matka myje uprzednio ręce, naciska brodawkę, aby spłynęło parę kropel, pierś zmywa po tym kwasem bornym 3%. Jeśli dziecko podajemy położnicy, to wówczas matka leży na wznak, a dziecko układamy po tej stronie, z której ma ssać, opieramy mu główkę na zgięciu łokcia matki, podczas gdy wolną ręką matka ujmuje pierś.

Brodawka powinna być uchwycona przez wskazujący i trzeci palec karmiącej, dziecko zaś ująć ją musi ustami głęboko, aż po obwódkę, inaczej nadrywa brodawki, co prowadzi do bolesnych pęknięć.

Przy karmieniu nosek dziecka nie powinien być zatkany przez fałd skóry, w tym celu matka wskazującym palcem go uciska.

Czas karmienia trwa od 5—20 minut. Jeśli dziecko jest silne i odznacza się dobrym apetytem, a pierś zawiera dużo pokarmu — wystarcza często 5—8 min. karmienia; często się zdarzają wymioty, gdy dziecko jest karmione za długo.

Gdy dziecko ssie zbyt łapczywie, przerywamy kilkakrotnie karmienie, jeśli zasypia, budzimy je, gdyż bardzo ważnym jest, aby ssało równomiernie.

Są dzieci leniwe, lub rozbałamucone, które stale sypiają w godzinach przeznaczonych na karmienie, a przy piersi nie sposób ich dobudzić.

Takie niemowlęta oduczamy od złego przyzwyczajenia, w ten sposób, że odkładamy je do łóżeczka, a do karmienia podajemy dopiero w następnym terminie, kiedy głodne zaczynają się dopominać. Nigdy natomiast nie karmimy przed ścisłym terminem, nawet gdy krzyczą, aby nie wprowadzać zamętu w regularny dzień niemowlęcia. Tylko ścisła konsekwencja nauczy dziecko przestrzegania godzin snu i jedzenia, a małe przegłodzenie nigdy nie zaszkodzi Absolutnie natomiast nie wolno trzymać dziecka przy piersi sennego i leniwie liżącego brodawkę, gdyż to osłabia ją i także prowadzi do pęknięć.

Po karmieniu unosimy dziecko delikatnie do pozycji pionowej, aby wydaliło powietrze, połknięte przy karmieniu, po czym układamy je spokojnie do łóżeczka i, o ile możności, nie ruszamy przynajmniej przez godzinę. Kładąc przechylamy je na prawy boczek, serwetkę zostawiamy pod brodą.

Dziecko podajemy do karmienia co 3 godziny, są systemy, które zalecają karmienie co 4 godziny; w każdym razie podawanie piersi częstsze niż co 3 godziny jest absolutnie niewskazane, a nawet szkodliwe dla zdrowego niemowlęcia, ponieważ żołądek dziecka trawi i opróżnia się po $2\frac{1}{2}$—3 godz. po karmieniu.

Przeczulone, a nierozsądne matki podają pierś za każdym krzykiem dziecka, w przekonaniu, że głód jest jedyną przyczyną jego niepokoju. System ten jest bardzo szkodliwy, a przekonanie najzupełniej błędne; w rezultacie dziecko zapada, wskutek nieregularnego trybu życia i przekarmienia, na ciężkie zaburzenia przewodu pokarmowego, które zawsze zostawiają ślady w organiźmie dziecinnym.

Przerwę nocną zachowujemy 8-godzinną i przestrzegamy jej bardzo sumiennie, skoro sobie uświadomimy, że każdy organ potrzebuje wypoczynku i nie można zmuszać delikatnego ustroju niemowlęcia do 24-godzinnego czasu pracy.

Dziecko dobrze prowadzone od pierwszej chwili życia, szybko się uczy systematyczności, w wyjątkowych wypadkach niepokoju w nocy, można dać parę łyżeczek lekkiego naparu rumianku, lub przegotowanej wody bez cukru.

Zdrowe dziecko budzi się regularnie do karmienia i krzykiem daje znać o zbliżającej się godzinie posiłku — dzieci słabsze, sypiające nerwowo, robiące z nocy dzień, budzić trzeba do karmienia, przez to bowiem nauczą się sypiać w nocy, a czuwać w dzień.

Każda matka konsekwencją może sobi bardzo dobrze dziecko wychować, co będzie doprawdy istotniejszym dowodem miłości, niż nierozumne zaspokajanie kaprysów. Jeśli dziecko syte krzyczy, to powodem nie jest głód, więc nie należy mu wpychać piersi do ust lub smoczka, ale zbadać przyczynę i zapobiec.

B. S.

Szczepienia przeciwospowe

Z artykułu dr A. Rząśnickiego, zamieszczonego w Nr 8 z r. 1935 czasop. „W służbie zdrowia" przytaczamy urywek, mający dla naszych Czytelniczek doniosłe znaczenie.

(Red.).

W Polsce szczepienie ospowe u dzieci jest przymusowe. Wszystkie kraje europejskie wprowadziły u siebie ten przymus, wszystkie z wyjątkiem... Anglii.

Może przede wszystkim dlatego, że w kraju tym przekonano się dosadnie o szkodliwościach masowych szczepień bez opracowania dokładnych metod techniki szczepiennej, ustalenia przeciwwskazań do szczepień, braku wskazówek pielęgnowania osób zaszczepionych.

W okresie stu czterdziestu lat, jakie nas dzielą od narodzenia się szczepień ochronnych, powielekroć zdarzać się musiały, dzięki b. prymitywnej technice — masowe zakażenia przede wszystkim — kiłą przenoszoną z krwi do krwi na lanceciku. Występowały poważne powikłania przez uogólnianie się ropnej sprawy w zaszczepionego, zapadania na ospę osób z otoczenia szczepionego, długotrwałe niegojenie się owrzodzenia w miejscu zaszczepienia.

Dzisiaj wiemy, że przed szczepieniem należy kandydata poddać oględzinom. Nie wolno szczepić chorych na cukrzycę, ani posiadających na skórze wysypki, liszaje. Należy troszczyć się o otoczenie szczepionego, aby nie przenieść zarazka na uszkodzoną albo chorobowo zmienioną skórę osób z otoczenia. Jeżeli w otoczeniu mamy osoby chore lub rekonwalescentów po ostrych chorobach zakaźnych należy zaczekać ze szczepieniem. U małych dzieci trzeba baczną uwagę zwrócić na to, aby przez drapanie swędzącego miejsca zaszczepienia dziecko nie przeniosło ropy na oko, uszkodzoną skórę swoją czy cudzą. Miejsce szczepienia winno być utrzymywane w dokładnej czystości, nie wolno jednak tego miejsca ani myć, ani też zezwalać na zamoczenie wodą. Dlatego też przed szczepieniem należy się wykąpać, zmienić bieliznę. Dalszy rozwój techniki szczepiennej znacznie upraszcza sytuację przez wprowadzenie przyrządu ochronnego ospochronu. Jest to przyrząd opracowany przy współudziale Kliniki Pediatrycznej Uniwersytetu im. Marsz. Piłsudskiego w postaci półkolisto wysklepionej tarczy elastycznej, wyprodukowanej z przezroczystego materiału, w dostatecznej mierze odpornego na ucisk i uderzenie.

Ospochron umocowany przylepcem nad miejscem szczepienia:

1-o. Zabezpiecza krostę poszczepienną od styku z bielizną, broni przed zanieczyszczeniem bielizny ropą, przed jej przylepianiem się, ciągłym drażnieniem.

2-o. Chroni przed urazem. Przy masowym szczepieniu w szkołach, przewiązywano ramię jaskrawą tasiemką, ale to nie broni przed ciągłymi, drobnymi urazami, kiedy dziecko zapominając się ,samo dotknie się sąsiada, ściany, uraża się przy ubieraniu się itp. Broniąc przed urazem, nie pozwala na uszkodzenie krosty i na przedwczesne oderwanie się strupka.

3-o. U niemowląt ospochron broni przed przeniesieniem ropy na oko, uszkodzoną śluzówkę czy wykwit skóry. Nie pozwala na dotykanie czy rozdrapywanie krosty.

4-o. Przezroczystość ospochronu umożliwia lekarzowi obserwację przebiegu procesu.

W okresie szczepienia należy dziecko strzec przed stykaniem się z zakaźnie chorymi, szczepioną kończynę trzeba oszczędzać, nie należy się gimnastykować. Ani specjalna dieta, ani ograniczenie czasu przebywania na wolnym powietrzu nie są tu potrzebne.

Towaroznawstwo

Tłuszcze

(Ciąg dalszy)

Opierając się na tym, co było powiedziane, musimy powiedzieć, że masła, jako produktu wysokowartościowego, zawierającego (o ile jest z dobrego mleka i czyste) witaminy A i D przede wszystkim, produktu drogiego nie wolno marnować. Najwłaściwszym jest spożycie jego na surowo, względnie w stanie rozpuszczonym w temperaturze nie wyższej nad 50°C. Jeżeli ktoś zamożniejszy, ze względów smakowych, używa masła do smażenia, winien sobie zdawać sprawę, że masła tak użytego nie może brać pod uwagę jako tłuszczu pełnowartościowego i że musi go dopełnić poza tym porcją masła surowego. Wreszcie, ponieważ masło już przy 120° ulega rozkładowi i wydziela wolne kwasy tłuszczowe, które są dla zdrowia niekorzystne, masło przy potrawach dobrze wysmażonych a więc także i te potrawy, są niestrawne, czego dowodem może być dla nas tak częste u niektórych osób palenie, zgaga po spożyciu takich potraw.

Chcąc przechować masło topione, jak była mowa, w cieple nie wyższym nad 50°C po zlaniu go, a lepiej nawet przecedzeniu, przechowane w miejscu suchym, chłodnym, bez dostępu powietrza (tlenu) i światła, w miarę ubierania go z garnka, aby nie wytwarzać nad tłuszczem pustki, wypełnionej powietrzem, nalewamy na wierzch przegotowaną zimną wodę, lekko osoloną, którą należy zmieniać codziennie. Tak można przetrzymać masło topione do nowego sezonu.

Przez czas krótki przetrzymujemy zwykłe masło podobnie, ponieważ jednak nie jest ono oczyszczone, ulega zepsuciu znacznie prędzej.

MARGARYNA

Margaryna jest produktem tłuszczowym, którego celem jest zastąpić masło krowie. W krajach zachodniej Europy, zwłaszcza w Niemczech, Danii, Holandii itp. margaryny w dobrym gatunku używają nawet do smarowania chleba. Pierwotnie nazywano dzisiejszą margarynę sztucznym masłem. Inicjatywę do wyrobu sztucznego masła dał podobno Napoleon III, który zachęcił Mège-Mouris'sa do skombinowania tłuszczu smacznego a taniego w celu zastąpienia dla sfer uboższych masła krowiego.

Gatunki margaryny są, niestety, rozmaite, dobra jednak margaryna jest tłuszczem smacznym i dla celów kuchennych odpowiednim.

Badając masło krowie pod mikroskopem, widzimy, że składa się ono ze sklejonych ze sobą (lecz nie zlanych) kuleczek tłuszczowych. W 1 kg masła zawiera się od 9 do 25 miliardów tych kuleczek.

Żeby margaryna mogła jak najlepiej zastąpić masło, tak w swoim składzie chemicznym jak w swojej strukturze, trzeba ze sobą połączyć takie tłuszcze, które mogą spełnić najlepiej rolę masła a składały się z możliwie najdrobniejszych kuleczek tłuszczowych jak to ma miejsce w maśle. Od 1866 r., tj. od pierwszych prób chemika Mège-Mouris, wyrób margaryny rozwinął się ogromnie. W r. 1928 zużycie średnie margaryny na głowę wyniosło w Danii 22,4 kg, Norwegi 17,7 kg, Holandii 8,4 kg.

Wyrób margaryny przedstawia się w uproszczeniu jak następuje: Tłuszcz wołowy (łój), rozdrobniony i stopiony, ostudza się, oddzielając zeń twardszy tłuszcz stearynę i palmitynę a oleomargarynę, posiadającą spoistość, zbliżoną do masła, używa do przerobu na margarynę. Łój do przerobu na sztuczne masło używany jest wewnętrzny, nie podskórny. Wytopienie powinno nastąpić jak najprędzej po zabiciu wołu, tłuszcz jest wówczas najświeższy a więc najsmaczniejszy i najtrwalszy. Topienie powinno nastąpić w temperaturze do 50°, przy topieniu w wyższej temperaturze zachodzą w łoju zmiany chemiczne, źle wpływające na zapach.

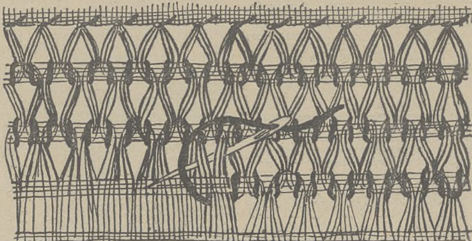
Wytapianie następuje na sucho lub na mokro. Na mokro, tłuszcz posiekany kładą w wodę o temperaturze 45°C i trzymają przy tej temperaturze około 3 godzin, zbierając olej, wydobywający się na wierzch. Jestto tłuszcz najcenniejszy, najsmaczniejszy, prawie bezwonny. Z 100 kg łoju otrzymać się go powinno około 50 — 60 kg. Tłuszcz ten topi się łatwo, jest smaczny i zdrowy. To co pozostaje po wytopieniu w tak niskiej temperaturze, to przeważnie stearyna i palmityna używane do wyrobu świec i mydeł. Płytki tłuszczu sprasowanego, bardzo zbliżonego do masła, bywają mieszane z tłuszczami innymi, wieprzowym, śmietanką, olejami, dając różne gatunki, mniej smaczne i tańsze. Mimo rozmaitych rozporządzeń, mających na celu zapobieżenie oszustwom, margaryna, zwłaszcza wysokiego gatunku bywa sprzedawana jako masło krowie. Wprawdzie dobra, czysta margaryna jest tłuszczem bardzo dobrym dla celów kuchennych, to jednak zastąpić masła surowego, posiadającego, jak wiemy, specjalną wartość, nie może. I tu spotykamy się z tym co zawsze, że nabywać tak masło jak margarynę, należy w źródłach uczciwych, czyli tzw. pewnych.

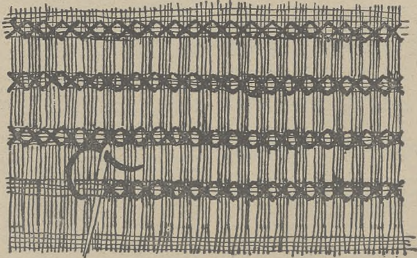
FRYTURA

Frytura używana powszechnie we Francji do smażenia jest właśnie bardzo zbliżona do margaryny. Przygotowujemy ją jak następuje: Krajemy drobno świeży, wewnętrzny łój wołowy, gotujemy w sporej ilości wody, koło 2 godzin, odstawiamy do zupełnego oziębienia, a gdy z tłuszczu utworzy się na powierzchni wody twardy krążek, wykrawamy go, odsączamy z wody na płótnie i mamy gotową fryturę. Ze względu na to, że przy gotowaniu wytapiają się i tłuszcze, jak stearyna i palmityna, przedstawiając tłuszcz jadalny gorszy, należało by wytapiać dłużej przy temperaturze 45—50 otrzymując tłuszczu mniej ale delikatniejszy.

Fryturę należało by do kuchni bardzo zalecić, zwłaszcza w połączeniu ze smalcem a nawet olejami. Nie posiada ona wyższej wartości, ale ma miły smak i ładnie się na niej smaży bez przykrego zapachu, jaki dają niektóre oleje, jest przy tym wydajna. Jeżeli jest dobrze rozpalona, nie wsiąka wcale w potrawy. Zwykle używają jej do smażenia dużo, lepiej, się wówczas rumieni, resztę zaś cedzi przez muślin i używa nazajutrz.

(D. n.).





Kurs robót — mereżki. *(Objaśnienie na str. 22-ej).*

Gimnastyka poranna

X.

1. Marsz z podskokiem na jednej nodze i jednoczesnym wymachem drugiej nogi do tyłu. Przemaszerować 24 kroki.

2. Półprzysiad. Ramiona skrzyżowane z przodu. Ćwiczyć wymachy ramion ze wspięciem na palce. Na raz — wymach ramion wzwyż, wyprostowanie nóg i wspięcie na palce, na dwa — ramiona opuścić aż do skrzyżowania i półprzysiad. Wykonać 10 razy.



3.

3. Siad zwykły, nogi rozstawione. Ćwiczyć skręty głowy, pomagając sobie przy tym ręką. Jedna ręka oparta na biodrze, druga na brodzie. Na raz — skręcić głowę w bok, popychając ją ręką, na dwa — skręt pogłębić, na trzy i cztery — stopniowy powrót do pozycji początkowej, przy czym ręka, przytrzymująca brodę, stawia lekki opór. To samo w drugą stronę, z tą różnicą, że najpierw ręka stawia opór, a przy powrocie do pozycji normalnej — popycha. Wykonać 2 razy. Zmienić rękę i jeszcze raz to samo 2 razy.



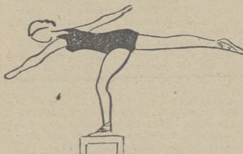
4.

4. Przejść do siadu tureckiego. Ćwiczyć skłony tułowia do przodu, aż do złożenia dłoni na podłodze. Ramiona początkowo skurczone. Na raz — wyciągnąć ramiona i skłon wprzód, na dwa — skłon pogłębić i dotknąć dłońmi ziemi, na trzy i cztery — wyprostować się wolno kurcząc ramiona. Nie garbić się. Wykonać 6 razy.

5. Stanąć na niezbyt wysokim niewywrotnym stołku. Ramiona wznieść do poziomu, jedną nogę wyciągnąć w tył. Stojąc na lekko ugiętej jednej nodze starać się jak najlepiej utrzymać równowagę, pochylając się do przodu tak, by wzniesiona noga wraz z linią tułowia utworzyła prostą poziomą. Powoli, nie tracąc równowagi, wrócić do pozycji początkowej. Wykonać dwa razy na każdą nogę, zmieniając je na przemian.

6. Położyć się na plecach. Ramiona wzdłuż tułowia. Ćwiczyć wyprosty nóg. Na raz — skurczyć nogi tak, aby kolana podchodziły do brody, na dwa — wyprostować nogi w skos, na trzy — opuścić je na ziemię. Wykonać 8 razy.

7. Przejść do przysiadu i ćwiczyć „żabie skoki". Na raz — skok wprzód z podparciem się dłońmi o podłogę, na dwa — skokiem przenieść do przodu nogi. Wykonać 6 razy.



4

8. Stanąć tyłem do ściany w odległości pół kroku, oprzeć o nią dłonie zwrócone ku dołowi. Nogi rozstawione i lekko ugięte. Przesuwając dłonie coraz niżej po ścianie, skłaniać również głowę w tył, aż do pozycji, która pozwoli spojrzeć na ścianę poza sobą. Następnie przesuwając ręce ku górze, powrócić do pozycji wyjściowej. Jeśli ćwiczenie będzie sprawiało trudność, stawać początkowo trochę dalej od ściany. Wykonać 4 razy.

9. Stanąć w pozycji zasadniczej. Nie uginając nóg, wykonać wolno i dokładnie 4 skłonów do przodu z jednoczesnym wymachem ramion.



8.

10. Bieg dookoła pokoju 24 kroki, następnie 24 kroki szybkiego marszu.

Na tym kończymy tegoroczną gimnastykę poranną, przypominając, że każdy zespół ćwiczeń powinien być przerabiany najmniej przez tydzień, a najlepiej przez dwa tygodnie. Paniom, którym tegoroczna gimnastyka może się wydać trudna, radzimy przerobić przed nią zeszłoroczną „Dziesięciominutówkę", względnie opuszczać początkowo trudniejsze ćwiczenia lub przerabiać je mniejszą ilość razy. Gimnastyka nie powinna być bowiem męcząca, bo nie da na pewno dobrego rezultatu. Ponieważ jest to jednak sprawa bardzo indywidualna, zależna od ogólnego stanu zdrowia i sprawności fizycznej, należy się kierować najlepszym sprawdzianem — samopoczuciem po wykonaniu porannego programu. Gimnastyka tylko wtedy jest pożyteczna, jeśli człowiek czuje się po niej lekki, rześki i pełen sił.

Ćwiczyć należy codziennie, bowiem tylko w ten sposób można osiągnąć dobre wyniki. Nie zapominać o odpowiednim wygodnym stroju, przewietrzeniu pokoju i starannym obmyciu całego ciała po wykonaniu ćwiczeń.

Co mówi nasz lekarz

„Praktyczna".

W ostatnich czasach ukazał się nowy środek normujący trawienie. Nie należy on do grupy środków przeczyszczających, reguluje trawienie na drodze mechanicznego podrażnienia śluzówki. Jest to „normacol". Może Szanowna Pani zechce spróbować tego środka. Dotychczasowe próby dały bardzo dobre rezultaty.

„Belgia".

Zasadnicze zmiany w gruczole tarczykowym zależą albo od przerostu gruczołu, albo od jego zaniku. Przerost gruczołu tarczykowego związany z nadprodukcją jego wydzieliny daje zespół objawów znanych pod nazwą „choroby Basedowa", więc wytrzeszcz gałek ocznych, drżenie rąk, zaburzenia w akcji serca i systemie nerwowym. Przyczyna nie jest bliżej znana; choroba występuje często natomiast po jakimś silnym wstrząsie psychicznym. Gardło nie jest podrażnione, natomiast pewne zmiany w głosie mogłyby wystąpić przy ucisku powiększonego gruczołu na krtań.

Przy zaniku gruczołu tarczykowego występuje stan, określany nazwą „myxoedema", cechujący się obrzękiem skóry i błon śluzowych, upośledzeniem inteligencji, objawy te zależne są od zmniejszonej produkcji wydzieliny gruczołu.

Istnieje jeszcze t. zw. „wole", choroba występująca w okolicach górskich i podgórskich, gdzie woda pozbawiona jest soli jodowych.

„Stała prenumeratorka w Łucku".

Prosimy o przeczytanie poprzedniej odpowiedzi. Ze względu na różnorodność zmian w gruczole tarczykowym, nie można podać żadnego ogólnego leczenia. Musi Szanowna Pani pójść z córką do lekarza.

„Wieczne zmartwienie".

Trzeba dziecko ogólnie wzmacniać, chronić od zaziębień, wkładać flanelowe majteczki. Po chorobie miedniczek nerkowych musiało pozostać pewne osłabienie mięśni pęcherza, które powinno z czasem ustąpić.

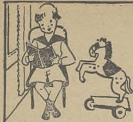
Pani Michalinie F.

Ze względu na dużą bardzo ilość korespondencji, wpływającej do redakcji, niemożliwym jest udzielanie natychmiastowych odpowiedzi.

Skrzywienie kręgosłupa u młodej panienki wymaga stosowania gimnastyki leczniczej przez dłuższy okres czasu. Gdyby Szanowna Pani mogła wysłać w lecie córkę do Iwonicza, mogłaby tam poddać się leczeniu w zakładzie gimnastyki leczniczej d-ra Aleksiewicza ze Lwowa i połączyć tę kurację z kuracją klimatyczną. Trzeba by naturalnie porozumieć się jeszcze w tej kwestii z zakładem zdrojowym. O ile ta koncepcja nie odpowiadałaby Szanownej Pani, możnaby kurację taką przeprowadzać w Warszawie w czasie roku szkolnego. Informacje bliższe mogłaby Pani otrzymać w zakładzie gimnastycznym PP. Olszewskich, Aleje Jerozolimskie 17.

Pani Irenie P. (Dziecko 6-mies.).

W stosunku do wzrostu malec waży rzeczywiście mało, ale jest jeszcze tak młody, że trudno żądać, by wagą dorównał 8-miomiesięcznym, stopniowo dojdzie do równowagi wzrostu i wagi. Odżywianie trzeba zmienić, podawać mleko pełne osłodzone z kaszką lub pieczywem (3 łyżeczki suchej kaszki lub tartego sucharka) raz dziennie zasmażkę z łyżeczki mąki, łyżeczki masła na mleku, raz kaszkę na smaku jarzynowym i 2 łyżeczki przetartej jarzyny, poza tym soki surowe w ilości 6-ciu łyżeczek dziennie, jabłko skrobane. Porcja jednorazowa około 200 gr. Zmiany w odżywianiu trzeba wprowadzać stopniowo, by nie wywołać zaburzeń w trawieniu.



nasze dzieci to nasza przyszłość



Odpowiedzi działu porad wychowawczych

Pani Ol.

Przede wszystkim chciałabym Pani wyrazić moje uznanie za bardzo wnikliwą obserwację i inteligentnie postawione zagadnienie. Pisze Pani, że pięcioletni synek nie umie skupić się na dłuższą chwilę, nie potrafi wskutek tego bawić się w gry, wymagające pewnego wysiłku umysłowego. Jednocześnie podkreśla Pani, że dziecko jest inteligentne, posiada rozmaite zainteresowania. Przy sposobności podaje Pani szczegółowo plan dnia dziecka, zabawy, które je najbardziej absorbują. Te informacje są dla mnie bardzo cenne, gdyż ułatwiają mi poznanie chłopca i warunków jego życia. Bardzo to dobrze, że właśnie w piątym roku życia dziecka, zastanawia się Pani nad dalszym postępowaniem pedagogicznym w obec chłopca. Wprawdzie pięcioletnie dziecko ma prawo do swobodnej zabawy, ale powinniśmy podsuwać mu już, między innymi, takie zajęcia, które powolutku będą ćwiczyły funkcje, które potem w siódmym roku życia złożą się na tak zwaną „dojrzałość do szkoły". Muszę Panią pocieszyć, że bardzo wiele jest dzieci „nieskupliwych", ale odpowiednim postępowaniem można dużo zmienić. W tej chwili najważniejszą sprawą jest przyzwyczajenie chłopca do tego by potrafił usiedzieć przez 10—15 minut nad czymś spokojnie i uważnie.

W tym celu radziłabym Pani: 1) kupienie dobrych, niełamliwych ołówków kolorowych i większej ilości zwykłego szarego papieru, pociętego na dość duże kawałki; 2) zaopatrzenie się w kolorową plastelinę; 3) przygotowanie nożyczek i kolorowego papieru do wycinania. Te zabawki, które pani synowi podsuwała (pocięte obrazki do składania, napowrót w całość, przeplatanki) są wprawdzie bardzo dobrym ćwiczeniem cierpliwości i spostrzegawczości, ale dla pięcioletniego dziecka są najczęściej za trudne. Zresztą, proszę Pani, lepiej jest podsuwać dziecku takie zajęcia, które budzą w nim postawę twórczą, apelują do pomysłowości i fantazji dziecka. Składanie zaś obrazków z pociętych cząstek jest zajęciem raczej reprodukcyjnym, odtwórczym, niż twórczym.

Kiedy Pani zakupi te nieskomplikowane pomoce, powinna Pani zrobić z nowych zabawek wielkie święto, niby nie chcieć od razu ich pokazać, pozwolić się długo o nie prosić, słowem — wytworzyć wokół tych nowych przedmiotów taką atmosferę, by dzieci miały poczucie, że są to dary wyjątkowo cenne i zasługujące na podziw. Naturalnie nie trzeba tych wszystkich pomocy dawać dzieciom od razu, lecz w pewnych odstępach czasu.

Nie należy synka absolutnie zmuszać, by rysował, czy lepił z plasteliny, bo się zniechęci. Nie trzeba także wprowadzać stałych godzin na te zajęcia. Dobrze będzie, jeżeli papier, ołówki kolorowe, plastelina, nożyczki będą stale leżały na widocznym miejscu, by dzieci miały do nich łatwy dostęp. W pierwszym okresie (4—6 tygodni) nie należy kierować rysunkami, wytworami z plasteliny, czy wycinankami, ale zostawić dziecku zupełną swobodę. Na początku wytwory chłopca nie będą przedstawiały sobą nic konkretnego. Nie trzeba się jednak tym zrażać, bo jest to zupełnie naturalne. Pierwsze stadium rozwoju rysunku dziecięcego to bazgrota, poruszanie ołówkiem dla samego ćwiczenia ruchów ręki, bez intencji narysowania jakiegoś wytworu. To samo w wycinaniu i modelowaniu w plastelinie. Potem, kiedy dziecko zaczyna już swoje wytwory nazywać, można zacząć troszkę kierować rysunkiem, ale bardzo powolutku i ostrożnie. I nie w formie pokazywania dziecku; jak się rozmaite rzeczy rysuje. Można tylko przypominać małemu lekko, od niechcenia: „bardzo ładnie narysowałeś tego człowieczka, a narysuj mu oczki, włoski itp.". Chwalić trzeba chłopca za każdy wyczyn, mimo, że te oczki i włoski do wszystkiego będą podobne, tylko nie do rzeczy, które miały przedstawiać. W ten sposób nabiera dziecko ochoty do dalszych prób. Podkreślam jednak, że trzeba stworzyć taką atmosferę, by dziecko miało poczucie, że te zajęcia, to swobodna zabawa. Młodszy synek Pani może tak samo bawić się jak starszy, ale naturalnie nie należy oczekiwać po nim równie szybkich i dobrych wyników.

Następną pomocą w przyzwyczajaniu dziecka do uważania są książki. Nie bajki, ale realistyczne, wesołe powiastki. Dokoła każdej nowej książki trzeba także wytwarzać świąteczny wprost nastrój. Zacząć coś czytać, przerwać w ciekawym miejscu i pozwolić się prosić o ciąg dalszy. Tej drugiej części opowiadania będzie dziecko słuchać na pewno chętnie i w dużym skupieniu. Bowiem dla dzieci, tak samo, jak i dla dorosłych — to jest cenne, co nie łatwo i nie na każde zawołanie przychodzi.

Bardzo ważną pomocą w uczeniu dziecka podporządkowywania się pewnym ustalonym prawom (czynnik konieczny później przy nauce w szkole) są rozmaite gry, przystosowane do poziomu dziecka w wieku przedszkolnym. A więc domina, nie liczbowe, ale takie, w których elementami są owoce, domina sylwetkowe, geometryczne, barwne; rozmaite obrazkowe loteryjki itp. Wszystkie te pomoce nabyć można w większych sklepach zabawek. Jeżeli chłopiec wciągnie się na dłuższą chwilę w grę, nauczy się podporządkowywać prawom obowiązującym w grze i nauczy się rywalizować, będzie to dowód, że dziecko wyćwiczyło skupliwość swojej uwagi.

Idealnym rozwiązaniem byłoby oddanie chłopca do przedszkola, wyposażonego w różne pomoce i gry, w którym w grupie innych dzieci, wykształciłyby się w małym cechy, konieczne w przyszłości dla pracy szkolnej. Choć nie pisze Pani o tym, z listu wnioskuję jednak, że mieszka Pani raczej na wsi, gdzie najpewniej o przedszkole będzie trudniej.

Wobec tego, sumując radzę Pani: 1) zaopatrzenie się w wymienione wyżej pomoce przedszkolne; 2) wytworzenie takiej atmosfery, by dziecko miało ochotę do bawienia się tymi nowymi zabawkami troszkę dłużej, niż na ogół zwykła się bawić. Wytworzyć taką atmosferę można nie drogą moralizowania, zapędzania chłopca do tzw. „zajęć pożytecznych", bo zajęcia te stają się wtedy utrapioną i znienawidzoną zmorą, ale na drodze chwalenia za każdy wytwór i zachęcania do dalszych prób.

W lecie nie należy zaprowadzać stałych godzin zajęć; kiedy będzie dżdżysta pogoda i dziecko i tak będzie musiało zostać w domu, dobrze będzie dyskretnie i dyplomatycznie podsunąć mu omawiane pomoce. Zimowe popołudnia, według Pani informacji, dzieci spędzają w domu, więc stałe godziny zabaw siedzących wytworzą się samo przez się. Naturalnie przy odpowiednich pomocach. Pogadanek stałych nie radzę wprowadzać. Nosiłyby one z konieczności sztuczny, szkolny charakter. Pogadanek okolicznościowych dziecko słucha wiele, bo, jak Pani powiada, stawia ono wiele pytań, problemów i zagadnień.

Jeszcze raz podkreślam: zajęć, jak rysunku, modelowania w plastelinie, wycinania, słuchania ciekawych historyjek z książek nie należy uważać, ani traktować jako początkowego nauczania, lecz jak swobodną zabawę. Jeżeli osiągniemy to, że ruchliwe i nieskupliwe dziecko przy tego rodzaju zabawie wytrwa dłużej, niż w pierwszym okresie 8—10 minut, a z czasem ½ godziny, do 40 minut, będzie Pani mogła sobie powiedzieć: „cel został osiągnięty".

Halina Bayerowa

W końcu maja otwarcie wystawy „Świat Kobiety"

25 maja br. nieodwołalnie nastąpi otwarcie Wystawy „Świat Kobiety", organizowanej przez Związek Pracy Obywatelskiej Kobiet. Szereg najwybitniejszych firm krajowych bierze udział w tej imprezie. W dziale wnętrz przedstawione będą nowoczesne meble, sztuka dekoracyjna oraz interesujące eksponaty przemysłu ludowego. Bogaty dział kosmetyki i mody zgromadzi eksponaty zawsze interesujące kobiety. W dziale mody podjęta będzie próba pokazania mody polskiej, przy zastosowaniu materiałów wyrabianych w kraju (len, wełna). Zbiorowe stoisko pod nazwą „Dzień Pani" ma być przeglądem stroju kobiecego od poranka do wieczora.

Zamiłowane gospodynie znajdą na Wystawie bogaty dział nowoczesnych urządzeń gospodarstwa domowego. Liczne atrakcje i pokazy będą przyciągać niewątpliwie tłumy zwiedzających.

Prace ogrodnicze w maju

W ogrodzie owocowym. Do połowy miesiąca wykończyć zasilanie drzew i krzewów. Drzewka posadzone w kwietniu podczas suszy należy obficie podlewać, jeżeli jest parę sztuk podejrzanych o nieprzyjęcie się, to trzeba je okręcić wilgotnym mchem i często zwilżać, a nawet dobrze jest miski dokoła drzewa wyłożyć nawozem.

Ziemia pod drzewami i krzewami musi być spulchniona i oczyszczona z chwastów. U malin usunąć wszystkie tegoroczne pędy, prócz pięciu najsilniejszych. Kończyć przeszczepianie drzew owocowych.

Ponieważ w połowie maja bywają zwykle dość silne przymrozki, należy zawczasu zabezpieczyć się przed nimi, przygotowując okrycia na brzoskwinie, morele i wino, w razie potrzeby, będzie można je na rośliny zarzucić.

Trzeba pamiętać o prowadzeniu bezustannej walki ze szkodnikami. Gniazda gąsienic na drzewach należy wynajdywać i niszczyć. W maju co parę lat pokazują się w większej ilości chrabąszcze, powinno się je tępić, strząsając z drzew, najlepiej w porze rannej, kiedy są zziębnięte i mało ruchliwe.

Wszystkie drzewa i krzewy po okwitnięciu należy zraszać cieczą bordoską i kalifornijską w celu zabicia różnych grzybków pasożytniczych, dodatek zieleni paryskiej przy opryskiwaniu wpływa na wytępienie gąsienic.

Kędzierzawienie liści u brzoskwiń jest chorobą, którą trzeba zwalczać, obcinając i paląc pędy opanowane przez nie.

Ziemię w truskawkach i malinach trzeba oczyścić i zmotyczkować, a potem jak najczęściej wzruszać. Po przekwitnięciu drzew i zawiązaniu się owoców, dobrze jest zasilić drzewa rozcieńczoną wodą gnojówką.

W ogrodzie warzywnym. Maj jest miesiącem, na który przypada największa ilość wysadzonych rozsad, a więc wczesne kapusty, kalafiory, kalarepy, cebula, selery, pory, późniejsza sałata, oraz pomidory w połowie miesiąca.

Około 10 maja należy przystąpić do siewu fasoli zarówno karłowej, jak i tyczkowej, oraz ogórków gruntowych i dyni. Powtórzyć również trzeba siew groszku, sałaty, szpinaku, rzodkiewki. Wczesne ziemniaki, oraz wcześniejsze kapusty, kalafiory i grochy należy okopywać.

Okna inspektowe otwiera się bardzo szeroko, a nawet zupełnie usuwa w celu zahartowania rozsad. Wolne po rozsadach okna inspektowe obsadza się ogórkami i melonami. Na zagonkach z ogórkami po obu stronach, brzegiem można posadzić kalarepę i sałatę.

Szparagi podbierać w ciągu całego miesiąca. Można zakładać nową szparagarnię. Rozpocząć zbiór rabarbaru i pilnować, żeby wszystkie kiście kwiatowe natychmiast po ukazaniu się zostały usunięte.

Rozsadniki wolne już po rozsadach zasilić kompostem, doskonale będą się nadawały wtedy pod ogórki, melony i pomidory.

Wycinać szpinak, nie dopuszczając go do kwitnienia. Można już zaczynać gęsty wysiew cebuli w celu otrzymania dymki. O ile zauważymy występowanie pchełki na kapuście, należy przystąpić jak najszybciej do walki, posypując rośliny pyłem wapiennym, lub popiołem drzewnym.

Przy sadzeniu selerów i kalarepki, wskazane jest uważać, aby było płytkie, gdyż wtedy jarzyny te będą większe i delikatniejsze.

Ziemię przy uprawie wszystkich warzyw trzeba utrzymywać w czystości i starannie usuwać chwasty, ponieważ walka z nimi w tym okresie jest jeszcze łatwa i szybka. Poza tym musimy dbać o to, żeby ziemię jak najczęściej spulchniać przez płytkie motyczkowanie, szczególnie podczas suszy i po silnym deszczu.

W ogrodzie ozdobnym. Pielęgnować trawniki te, które mają kolor żółtawy, lub brunatny, trzeba zasilać rozcieńczoną gnojówką, albo jakimś nawozem azotowym np. saletrą, rozpuszczoną w wodzie, przy czym daje się 20 gr saletry na 10 litrów wody.

Darniowanie skarp i kantów należy wykończyć w tym miesiącu. Trawę na trawnikach powinno się regularnie kosić i w miarę możności potem podlewać i wałować.

Krzewy przekwitłe w maju muszą być przycięte; trzeba wykonywać ostrożnie cięcie żywopłotów, aby zachować ich odpowiednią linię.

Usuwać przekwitające kwiaty wiosenne, wysadzając na ich miejsce lewkonię, goździki, heliotropy, werbeny i inne kwiaty letnie. Również w maju można wysadzać dalie, gladiolusy i monbrecje, ziemia powinna być dla nich odpowiednio przygotowana: spulchniona przynajmniej na 50 cm i zmieszana z ziemią kompostową.

Można już powystawiać na dwór rośliny dekoracyjne szklarni zimnej. Rozpinać trzeba w dalszym ciągu rośliny pnące. Gdy zauważymy, że pojawia się na różach mączniak, należy w celu zwalczenia go, opylać porażone krzaki siarką, zmieszaną z wapnem niegaszonym, w stosunku 2:1. Zbierać nasiona bratków, niezapominajek i stokrotek.

Ogród utrzymywać w wielkim porządku i oczyszczać, oraz gracować dróżki.

W pokoju. Wszystkie rośliny muszą być obficie podlewane, nieraz nawet po dwa razy dziennie, w miarę szybkiego wysychania. Pokoje powinny być doskonale przewietrzane, aby roślinom dostarczyć jak najwięcej powietrza. Rośliny, stojące dalej od okien, należy zbliżać do światła, a nawet umieścić w pełnym słońcu, lepiej jest stopniowo obracać je, aby były równomiernie oświetlane z różnych stron. Parę razy dziennie dobrze jest zraszać rośliny przy pomocy rozpylacza, używając odstałej wody. W tym okresie trzeba pilnie uważać, czy nie pojawiają się jakiekolwiek szkodniki i chronić przed nimi.

Wszystkie wytrzymalsze rośliny można po 15 maja wystawić na balkony, werandy, lub do ogródka, z wyjątkiem jednak palm i paproci. Na balkonach lepiej było by umieszczać rośliny w kubłach, aby nie wysuszał ich zbytnio wiatr i słońce.

Wykańczać należy przesadzanie roślin doniczkowych, jeżeli jeszcze nie zostało to uczynione. Wszystkie rośliny, silnie rozkrzewiające się powinno przesadzać się do większych doniczek. Te rośliny, które muszą zostać nie przesadzone, powinno się zasilać i podlewać w tym celu od czasu do czasu rozcieńczoną gnojówką, lub posypywać opiłkami rogowymi. Skrzynki na balkonach i przy oknach obsadza się rozsadami kwiatów letnich.

Inż. Janina Honczarenkowa

Drzewa morwowe źródłem dochodu rolnika

Jednym z popłatnych źródeł dodatkowego dochodu w gospodarstwie rolnym jest hodowla jedwabników: łatwa, prosta, krótkotrwała, najprędzej dająca dochód. Hodowla jedwabników w wielu krajach jest poważnym źródłem dochodu. Głównym warunkiem do prowadzenia hodowli jest posiadanie drzew i krzewów, morwy białej, której liśćmi żywią się gąsienice jedwabnika. Każdy posiadacz, niedużego nawet kawałka ziemi, znajdzie miejsce na posadzenie drzewek i krzewów morwowych. Im starsze drzewka będą posadzone, tym wcześniej można z nich korzystać. Z drzew morwowych wysokopiennych można zrywać liście do hodowli w 9-tym roku, a z krzewów i żywopłotów w 4—5 roku od posiania. Jedno duże drzewo morwowe może dostarczyć liści na wykarmienie gąsienic z 2 g jajeczek, co daje 5 kg świeżych oprzędów, wartości około 45 zł.

Nie ma zakątka w Polsce, gdzieby drzewo morwowe nie rosło, za wyjątkiem gruntów bagnistych. Morwa biała (Morus alba) jest to drzewo długowieczne, dobrze i szybko rośnie i nie wymarza; dostarcza — oprócz pięknych jasnozielonych liści — owoców o dużej zawartości cukru, chętnie jadanych przez dzieci i używanych na soki, dostarcza również nasion morwy. Wysadzane przy płotach, rowach i drogach nie zabierają wiele miejsca, a dają pożytek. Sadzić morwę można na wiosnę lub w jesieni; wysiewać — w połowie maja. Na jednym metrze kwadratowym wysiewa się dwa i pół grama nasienia, przy czym jeden gram posiada około 500 ziarenek.

Nasion krzewów i drzewek morwy białej dostarczy każda większa firma ogrodnicza oraz C. D. S. J. w Milanówku pod Warszawą, która udziela również wszelkich informacji — osobiście i listownie.

W poważnym zainteresowaniu się jedwabnictwem krajowym leżą niewykorzystane jeszcze źródła dochodu, nie możemy jednak zwlekać i zniechęcać się, że morwa długo rosnąć musi, bo żywopłot z morwy białej już w dwa lata po posadzeniu (w czasie strzyżenia) da nam karmę dla gąsienic, a posadzone kilkuletnie drzewka i krzewy też nie każą długo czekać na użytkowanie, a tymczasem, siejąc morwę, możemy jedno i dwuletnie sadzonki sprzedawać. Na zagonie o wymiarze 3 m × 1,20 można wysiać 6 g nasienia. Z tego wynika, że na tymże zagonie można wyprodukować w ciągu roku około 3.000 drzewek, a sprzedając jednoroczne sadzonki chociażby tylko po groszu sztuka (cena zresztą zależy od jakości drzewek, grubości pnia, wysokości drzewka, gatunku), możemy uzyskać za nie 30 zł, a że sadzonki jedno i dwuletnie poszukiwane są stale, zbyt jest zapewniony. Nie lekceważmy tej sprawy, bo szkoda każdego roku, a posiadając mniejszy lub większy ogród czy ogródek na wsi, czy prowincji, siejmy morwę zaraz w tym roku, wysadzajmy przy domu czy drodze drzewka morwowe, załóżmy dokoła podwórka czy sadu żywopłot morwowy, a już za kilka lat będziemy zbierali plony, zakładając dochodową hodowlę jedwabników i przyczyniając się jednocześnie, do jak najszerszego rozwoju jedwabnictwa w Polsce. **E. D.**

Pasieka w maju

W okolicach, gdzie jest dużo sadów i rzepaków, pszczoły na wiosnę mają obfity zbiór i trzeba im wtedy dostarczyć odpowiedniej ilości gotowych plastrów i sztucznej węzy, aby mogły zgromadzić jak największe zapasy miodu. Plastry te dosuwa się od brzegu przy samych zatworkach.

W miarę rozwoju rojów, co ściśle związane jest z warunkami atmosferycznymi oraz ilością roślin miododajnych, powinno się otwory wylotowe rozszerzyć.

Słabe roje zasila się czerwiem lub muchą (muchą nazywa się pszczoły w gwarze pasiecznej).

ZASILANIE CZERWIEM

Czerwiem można zasilać tylko takie roje, w których pszczoły mogłyby obsiąść cały dodany plaster, aby należycie ogrzać czerw. Można dodawać tylko po jednym plastrze na raz w kilkodniowych odstępach między pierwszym a drugim dodaniem. Dodawany plaster wstawiamy w środek gniazda, zwracając uwagę, aby czerw w nim się znajdujący nie sięgał dalej do czerwia miejscowego. Jeżeli silnemu rojowi zabieramy jeden albo dwa plastry, zapełnione czerwiem krytym, to na ich miejsce powinno się wstawić zapasowe plastry woszczyny pszczelej.

ZASILANIE MUCHĄ

Można zasilać młodą muchą i muchą mieszaną. W pierwszym wypadku uskuteczniamy to w następujący sposób: w czasie pogody w godzinach południowych, kiedy stare pszczoły są w polu, wyjmujemy kilka plastrów z silnego ula i omiatamy pszczoły do rojnicy, uważając, żeby nie zabrać matki. Zebrane pszczoły stawiamy z rojnicą na kilka minut w cieniu, uchylając nieznacznie zasuwkę, aby stare pszczoły, które się tu jeszcze znajdują mogły swobodnie wylecieć do pracy. Wtedy pozostałe młode pszczoły zsypujemy do ula potrzebującego pomocy. Czynność tę rozpoczynamy od silnego podkurzenia pszczół w słabym ulu, następnie rozsuwamy ramki w środku i wysypujemy młode pszczoły z rojnicy. Młodą muchą można zasilać roje, znajdujące się w tej samej pasiece, bo stare pszczoły powróciłyby do ula macierzystego.

Mieszaną muchą zasilamy roje w innej obcej pasiece i wtedy można zbierać pszczoły o każdej porze dnia. Zamknięte w rojnicy przenosi się na miejsce przeznaczenia i silnie podkurza rój, do którego dołączamy, potem wysypuje się pszczoły na dno ula między rozsunięte ramki w samym środku. Czynność tę powinno się uskuteczniać wieczorem, żeby przy tym zabezpieczyć dodawane pszczoły od cięcia przez miejscowe, dobrze jest skropić je osłodzoną wodą lub posypać mąką, co wpłynie na ich życzliwe przyjęcie.

Żeby pszczoły się nie ścinały, trzeba w przeddzień w obu ulach łączonych położyć po kawałku kamfory lub waty zmaczanej w eterze, wtedy oba roje przejdą jednakowym zapachem i w ten sposób upodobnią się do siebie. Pszczoły mają czuły węch i poznają się po zapachu, odrębnym dla każdego ula.

Teraz postępowanie z pszczołami jest zależne od tego, czy chcemy pasiekę powiększyć, czy też wyciągnąć z niej najwięcej miodu.

Jeśli chcemy roje rozmnożyć, to trzeba dodawać plastry woszczyny pszczelej i węzy sztucznej tuż przy czerwiu przed plastrami miodu, ażeby skłonić matkę do wytężonego składania jajeczek, co wpłynie na znaczne powiększenie ilości pszczół i wtedy można będzie przystąpić do tworzenia sztucznych rojów. To ostatnie powinno być przeprowadzone z wielką ostrożnością, aby nie osłabić starych rojów, a nowe uczynić dostatecznie silnymi do pracy i przygotowania sobie zapasów na zimę.

Najlepiej jest tylko część pasieki przeznaczyć na rozmnożenie, a resztę prowadzić na miód.

W celu otrzymania dużej ilości miodu, dodaje się puste plastry przy samym zatworku, tak żeby były oddzielone plastrami miodowymi od zaczerwionych i to dopiero wtedy, gdy czerw będzie zajmował 12 plastrów, więc będziemy upewnieni, że składanie miodu nie wpłynie redukująco na rozmnażanie pszczół.

Nie chcąc dopuścić do rójki naturalnej, trzeba dawać pszczołom pracę i w tym celu stale poszerzać gniazdo, dodając węzę, aby je zmusić do robienia plastrów, choćby nawet w tej porze nie było w polu dużego pożytku. Jednym ze środków, skutecznie zapobiegających rójce, jest dobre wietrzenie ula przez otwarcie wylotu na dole oraz podniesienie daszka w czasie upału. Pszczoły, które mają w ulu zbyt gorąco, przestają pracować, gdyż obawiają się, aby plastry się nie oberwały, wychodzą więc z ula i oblepiają ścianę wokoło wylotu. Ule, znajdujące się w wystawie słonecznej, powinno się cieniować w czasie upałów, stawiając od strony południowej osłonę z mat, co wywiera dodatni wpływ na miodobranie.

W końcu maja można już usunąć boczne poduszki, pozostawiając jedynie górną.

H. P.

Radio w obliczu wielkich wydarzeń

Znowu przeżywamy dni, w których częściej niż zwykle i z większym niż zwykle napięciem nachylamy się nad głośnikiem radiowym. Ile razy „powiew historii" przebiega ponad naszymi głowami, ile razy przeobraża się wokół nas rzeczywistość, zmieniając układ sił i wymagając tym samym odmiennych od nas nastawień, tyle razy radio staje się już nie rozrywką, ale niezbędną codzienną niczym nie zastąpioną potrzebą, bez której nie sposób się obejść.

W głośnikach radiowych szukamy wtedy nie ucieczki od rzeczywistości, ale właśnie jej najpełniejszego, najbardziej żywego i najbardziej bezpośredniego wyrazu.

Myliłby się jednak, ktoby sądził, że rola radia w doniosłych chwilach dziejowych ogranicza się tylko do sprawnej służby informacyjnej. Rola ta jest znacznie ważniejsza, a wynika z pewnej ogólnej techniki rozwoju wypadków, charakterystycznej dla współczesnych nam czasów.

Wszelkie przeobrażenia bowiem, znaczące się dzisiaj na mapach kontynentu, nie dokonują się już wyłącznie w ciszy gabinetów dyplomatycznych. Niczym są już dzisiaj traktaty, umowy i gwarancje, przestarzałe rekwizyty dyplomacji starej daty. Najistotniejszym elementem wszelkich posunięć i działań, zarówno w polityce międzynarodowej, jak i w przekształceniach wewnętrznych jest zasadnicza postawa całego narodu, jego powszechna dążność, jego powszechnie wyrażające się oblicze. Te momenty są dziś najbardziej przekonywującym argumentem, są atutem, z którym najwięcej trzeba się dzisiaj liczyć. Osiągnięcie jednolitej postawy psychicznej całego narodu wobec określonych zagadnień, pełna mobilizacja sił moralnych całego społeczeństwa — oto czynniki naprawdę istotne, z którymi wszyscy muszą się liczyć. Powszechność i jednolitość to dwa kamienie węgielne, położone pod gmach wszelkiej konstrukcji politycznej.

Otóż radio jest tym właśnie czynnikiem, który w najdoskonalszy sposób przeprowadzać może moralną mobilizację narodu, czynnikiem poprzez który najłatwiej da się osiągnąć te właśnie podstawowe elementy, powszechność i jednolitość.

Radio służy powszechności, gdyż dociera do wszystkich ziem Rzeczypospolitej, do wszystkich warstw społecznych i do wszystkich zawodów, obejmuje swoim zasięgiem całokształt opinii narodowej i wszędzie bez wyjątku zanieść może słowa odpowiednich instrukcyj i odpowiednich informacyj, do wszystkich przemówić może z odpowiednim apelem.

Równocześnie może radio realizować zasadę jednolitości. W skomplikowaną zmienność różnych sytuacji, różnych poszczególnych fragmentów i odrębnych odcinków służących jednemu zasadniczemu planowi, a pozornie nieraz przeciwstawiających się sobie, wnosić może radio ducha syntezy i całokształtu, stwarzać może dla najbardziej różnorodnych fragmentów wspólną płaszczyznę pewnych prawd bezspornych i nadrzędnych. Zwłaszcza w okresach pracy gorączkowej, nie pozbawionej pewnych momentów nerwowości, wnosi radio momenty spokoju, równowagi ducha i odprężenia.

Rola radia jako czynnika mobilizacji duchowej narodu zaznaczyła się już w Polsce wielokrotnie. Wystarczy wspomnieć zatarg polsko-litewski, historyczne dni wrześniowe i triumfalny powrót Zaolzia, wreszcie ostatnie dni i wspaniałą żywiołową postawę narodu polskiego wobec pożyczki lotniczej. Oczywiście że zasadnicza postawa narodu nie byłaby inna, nawet bez udziału radia. Radio jednak było tym czynnikiem, który znakomicie przyśpieszał pewne procesy duchowe patriotycznego społeczeństwa, który szerokie i różnorodne zjawiska społeczne ujmował w sugestywne skróty o wysokim walorze propagandowym, który potrafił spopularyzować, ujawniać w jak najrozleglejszych perspektywach samorodne odruchy narodowe.

Stale rosnące zaufanie, jakie żywi w Polsce obywatel w stosunku do radia, sprawia, że coraz bardziej staje się ono czynnikiem krystalizacji zbiorowego światopoglądu, że potrafi ono wydobywać ze społeczeństwa nieprzebrane wartości zespołowe, oraz że właśnie do radia zwracać się będzie każdy obywatel we wszelkich chwilach brzemiennych w wydarzenia. A zwracać się będzie do niego nie tylko po propagandę, ale i po dyspozycje nie tylko dla informacji, ale przede wszystkim dla usłyszenia komendy

Przypomnienia drobiowe na maj

W maju rozpoczynają się lęgi indycząt i perlicząt. Tak jedne, jak i drugie wymagają systematycznego i starannego żywienia. Przychodzą one na świat słabe i niedołężne, to też trzeba je w pierwszych dniach karmić około 6 — 7 razy dziennie, zmniejszając stopniowo częstość karmienia, zwiększając natomiast ilość odpowiednio do wzrastających apetytów. Pierwszym pokarmem po 36 godzinach życia musi być serek z jajka (jedno jajko rozbite w ½ szklance mleka i ogrzane na ogniu do konsystencji twarogu), zmieszany z gotowanym na sypko ryżem i dodatkiem siekanej młodej zieleniny, jak sałata, pokrzywy, szczypiorek, krwawnik, piołun i t. p. Po trzech dniach przechodzi się stopniowo na kaszę jęczmienną lub jaglaną gotowane, okraszone suto twarogiem z mleka odtłuszczonego i zmieszane ze sporą ilością zieleniny siekanej. Żeby dobrze porastały w pióra powinno się dodawać do pożywienia tłuczone skorupki z jaj, mielone kości, odpadki mięsne, robaki i mrówcze jaja. Te ostatnie można dawać w niewielkich ilościach, gdyż nadmiar wywołuje zaburzenia w trawieniu.

Zbiórkę jaj mrówczych przeprowadza się w następujący sposób: znalazłszy mrowisko, zbiera się całą jego zawartość do worka i zanosi na miejsce słoneczne. Tam, oczyściwszy ziemię z roślinności i uklepawszy ją gładko, wysypujemy zawartość worka i cienko rozpościeramy, a w środku kładziemy kilka gałęzi. Mrówki, zobaczywszy jajka leżące na słuńcu, szybko przenoszą je w cień pod gałęzie i składają tam na kupkę, skąd można zebrać wszystkie do pudełka. Świeże jajka mrówcze trzeba przechowywać w chłodnym miejscu, uważając, aby się nie zlepiły i nie zakwaśniały, gdyż wtedy są szkodliwe. Można je też suszyć na dłuższe przechowanie, uskuteczniając to w piecu chlebowym i następnie trzymając w przewiewnym i suchym miejscu, dopóki nie wylęgną się pisklęta, którym daje się je po sparzeniu wrzącą wodą i odcedzeniu.

Przez pierwsze dwa miesiące życia indyczęta i perliczęta są wrażliwe na zimno i deszcze, to też w czasie niepogody i dopóki rano rosa nie obeschnie, nie powinno się je wypuszczać z kurnika.

W maju, o ile pojawią się chrabąszcze, które są prawdziwą plagą w ogrodzie i parku, trzeba je zbierać dla drobiu, używając na świeżo i suszyć na zimę. Drób chętnie je spożywa, a systematyczne otrząsanie chrabąszczy z drzew w godzinach rannych, kiedy są odrętwiałe i łatwo spadają, zapobiega skutecznie całkowitemu zniszczeniu liści i kwiatów. Zebrane chrabąszcze trzeba koniecznie parzyć wrzącą wodą, gdyż pasożytują na nich drobne żyjątka, które, drażniąc przewód pokarmowy drobiu, mogą stać się przyczyną chorób. Żywiąc chrabąszczami kurczęta, nie powinno się jednak zapominać, że prócz tego konieczne jest zadawanie śrutowanego ziarna, tłuczonych skorupek od jaj, mielonych kości, węgla drzewnego i drobnego żwirku — te ostatnie stanowią niezbędny dodatek mineralny do trawienia.

Nadmiar chrabąszczy przechowuje się na zimę, parząc je najpierw wodą, a potem dokładnie wysuszone w gorącym piecu składa się w suchym i przewiewnym miejscu. W zimie przed użyciem moczy się je w gorącej wodzie dla rozmiękczenia. Między wieloma pasożytami drobiu, jak: kleszcze, pluskwy, pchły, wszy i piórogryzy, na co radykalnym sposobem zwalczania jest częste bielenie kurnika z dodatkiem kreoliny (łyżka kreoliny na wiadro przygotowanego do bielenia wapna) oraz kąpiel sucha z piasku, popiołu drzewnego i odrobiny siarki, są jeszcze pasożyty, napastujące szczególniej kurczęta. Są to t. zw. *moliki*, które rozmnażają się w czasie suszy i upałów bardzo szybko. Żywią się krwią, którą wysysają za pomocą ssawek i wtedy są czerwone lub niebieskie. Jajka składają w szpary ścian i podłogi, to też dla ich wytępienia trzeba wymyć ściany i podłogi wodą z kreoliną, po czym wybielić je dokładnie wapnem z domieszką kreoliny. Kurczęta trzeba obsypywać proszkiem do tępienia owadów, nie zaniedbując przygotowania wyżej wspomnianej kąpieli piaskowej, którą urządza się zawsze w najsłoneczniejszym miejscu na wybiegu, co skłania kurczęta do chętnego korzystania z niej.

Z nastaniem ciepłych dni powinno się jeszcze staranniej pilnować, aby korytka do karmy i poidełka były czysto utrzymywane. Po nakarmieniu drobiu, co może trwać 15 minut, resztki sprząta się, aby nie kwaśniały, korytko szoruje i stawia w słonecznym miejscu, aby przeschło. Wodę w poidełkach trzeba kilka razy dziennie zmieniać, a parę razy w tygodniu dodawać do niej siarczan żelaza w ilości 2 — 3 gr na litr czystej wody, co działa wzmacniająco i dezynfekcyjnie.

Nadmiar pożywienia w miesiącach letnich wpływa na tworzenie się tłuszczu, a zmniejsza nieśność kur, to też zredukować należy ilość węglowodanów, powiększając ilość pasz białkowych i w związku z tym zieleniny, co łącznie z domieszką tłuczonego węgla drzewnego i żwiru działa dietetycznie.

H. P.

Śledzie

Rozdział V

MARYNATY

Do rozdziału tego wybrałam takie marynaty, które można utrzymać kilka tygodni.

Aby uzyskać najdłuższą trwałość marynat, należy umieszczać je w słojach systemu „Wecka". Bezpośrednio przed użyciem słoja oblać go wewnątrz czystym spirytusem. Celem zaś uszczelnienia słoja należy nalać trochę spirytusu na stronę wewnętrzną pokrywy, zapalić go, uważając, by po zamknięciu słoja spirytus palił się jeszcze przez co usunie się wewnątrz znajdujące się powietrze.

Ze słoja można ubierać w miarę potrzeby, należy tylko pamiętać o tym, by zawsze szczelnie zamknąć słój w poprzednio podany sposób. Słoje trzymać w ciemnym i chłodnym miejscu.

1. Śledzie w marynacie:

Cztery śledzie, 6 dk masła, łyżeczka siekanej natki pietruszki, 2 dk kaparów, 4 szalotki, 2 listki bobkowe, 3 łyżki oliwy, 2 cytryny.

Wymoczone śledzie mleczaki oczyścić ze skóry i ości, zawinąć w czysty papier, wysmarowany masłem, wsunąć na blasze do piecyka i piec przez 15 minut, skrapiając często masłem. Ostudzić, pociąć w skośne paski, włożyć do słoja i zalać następującą marynatą:

Przetarte mleczko, przez sito, rozetrzeć z oliwą, dodać sok z cytryn, posiekane szalotki, pietruszkę, kapary i bobkowe listki i słój zamknąć.

Marynata ta jest już dobra po godzinie.

2. Śledzie w oliwie z musztardą:

Osiem pocztowych śledzi, 4 dk musztardy, 4 bobkowe listki, po 3 ziarnka: angielskiego ziela, gorzkiego pieprzu, 2 dk kaparów i 2 dk oliwy.

Z wymytych śledzi zdjąć skórkę, wybrać ości, rozpołowić, odrzucając ogony i głowy. Wewnętrzne strony wysmarować musztardą, zwinąć w rulon każdą połowę spinając patyczkiem, ułożyć w słoju warstwami, każdą warstwę przełożyć ziarnami pieprzu, kaparami, bobkowymi listkami i nalać oliwy. Układać tak, by każdy śledź otoczony był oliwą. Odstawić na kilka dni. Przy podaniu nie zapomnieć o cytrynie celem skropienia śledzi.

3. Śledzie w oliwie:

Wymoczone śledzie, po odjęciu głowy i ogona, zalać przegotowanym i przestudzonym octem. Po 24 godzinach wyjąć śledzie, ściągnąć skórę i ułożyć je do słoja, przesypując pieprzem, bobkowymi liśćmi, marynowaną cebulą, pokrajaną w talarki. Napełniony słój zalać oliwą aż do pokrycia.

4. Śledzie w oliwie z cebulą:

Sześć śledzi, 3 średnie cebule, łyżka musztardy, oliwa.

Śledzie, wymoczone, rozpołowić, wyjąc starannie ości, pokroić każdą część na 4 kawałki, posmarować musztardą, i układać do słoika, przesypywać cebulą posiekaną i polewając oliwą aż do pokrycia.

5. Śledzie w oleju:

Wymoczone śledzie obrane ze skóry i ości zalać lnianym olejem tak, by były nim nakryte, dodając pokrajaną w plastry cebulę. Po kilku godzinach są zupełnie dobre do użycia.

Jak urządzić wnętrze

Pani W. S.

Radziłabym Pani raczej kupić tańsze firanki, a sutsze, niż zbyt skąpo marszczone w gatunku lepszym. Jeżeli ściany są bielone, radziłabym wzorzystą markizetę, a najlepiej tani po 1.30 zł metr opalik ażurowy. Cały wdzięk lekkiej firanki polega właśnie na marszczeniu, inaczej będzie brzydka. Na weneckie okno bierze się dwie, a nawet trzy długości materiału o szerokości 150. Nie wykańcza się żadnymi mereżkami, najlepiej do tego celu, do jakiego Pani ich potrzebuje, nadają się całkiem gładkie. Pasiaki radziłabym w miarę czasu po trochu usuwać. Wnętrze powinno być w całości utrzymane w pewnym tonie, nie powinny się w nim wyrywać kolory jaskrawe, które nie wznoszą żadnego waloru kolorystycznego, są tylko niespokojnym dysonansem. Wnętrze proste, o ścianach bielonych może być rozwiązane bardzo wdzięcznie w zakresie środków prostych, a bez banalności.

Pani Eug. H. Zabłotce.

Do mebli, o których Pani pisze, samodział się nie nadaje. Najlepszy byłby kilim naprawdę ładny i artystyczny, w delikatnych tonach beige, brąz, oliwkowo-zielony. Pokrowce, o ile są konieczne, najlepiej zrobić z kretonu angielskiego. Co do fasonów bielizny, cen kołder itp. może zwróci się Pani do odpowiedniej firmy, która udzieli Pani szczegółowych informacyj w tym zakresie.

Pani Janina L., Rohatyn.

Mam wrażenie, że robota tapczanu u jakiegoś niezbyt fachowego stolarza narazi Panią tylko na nieprzyjemności. Radziłabym zwrócić się do jakiejś solidnej firmy we Lwowie — może będzie kosztowało trochę więcej, ale zato będzie Pani miała coś, z czego będzie Pani zadowolona. Adres mogłabym podać jedynie listownie.

Pani „Puławianka".

Jeżeli Pani nie może dostać odpowiedniego materiału na firanki, może Pani po prostu kupić markizetę, albo rzadki gładki woal i zafarbować farbą w gałkach na zimno. Najlepszy byłby tu kolor pastelowy, pomarańczowy, albo ładny niebieski. Kombinowanie jednakowych firanek w oknach i na drzwiach oszklonych, zewnętrznych daje bardzo dobry efekt, natomiast drzwi z pokoju do pokoju nie mogą być już w ten sposób dekorowane. Portiery w ogóle nie są modne, można najwyżej zawiesić zasłonę z jakiejś ładnej tkaniny dekoracyjnej, jednak bez żadnych upięć, lambrekinów itd.

Pan dr J. P., Wilno ul. Dąbrowskiego.

Tytuły czasopism z zakresu wnętrz: „Profil", „Art decoratif", „Ideal home"; „Das Fenster" można zamówić w każdej lepszej księgarni. Niestety, nie znamy wileńskich firm dekoracyjnych, więc trudno nam je polecać. Do jasnych mebli ładnie nadaje się oliwkowo-zielony kolor ścian.

Pani F. Z., Radomsko ul. Reymonta.

Portiery haftowane na szarym płótnie są niemodne. Na otomanę może Pani dać kreton, ale trzeba koniecznie uszyć go w formie pokrowca, inaczej będzie wiecznie wygnieciony. Wtedy może Pani z tego samego kretonu zrobić boki w dekoracji okiennej. Kapy na łóżka polecam ze Szkoły koronkarskiej, Zakopane ul. Witkiewicza. Siatki o typowo niemieckim guście nie umywają się nawet do tych pięknych barwnych koronek, bardzo przy tym tanich. Proponowałabym kolor ścian łagodny ocre.

Pani I. F., Powiat Kępno.

Do tak wyrafinowanego wnętrza proponowałabym nabycie nad komódkę makaty buczackiej. Motywy pasów słuckich, tło złotolite, cena makatki półtora metra na 60 cm około 150 zł. Niestety, adresów w piśmie podawać nie mogę, jedynie listownie.

Odpowiedzi ogrodnicze

KIEŁKOWANIE NASION PALM

„Lwowianka z nad Sanu".

Nasiona palm pokryte są grubą, twardą skorupą, jak pancerzem, wskutek tego muszą leżeć w ziemi bardzo długo, zanim wzejdą.

Wszystkie mniejsze nasiona palm zwykle moczy się przed wysianiem przez trzy dni w wodzie, większe zaś można dookoła opiłowywać pilnikiem, wtedy dostęp wilgoci do nich będzie znacznie łatwiejszy i skiełkowanie szybsze.

O ile nawet nasiona palm znajdują się w jak najpomyślniejszych warunkach, t. zn. mając wilgoci pod dostatkiem i stałą temperaturę ziemi około 30° C, to początku kiełkowania ich i wschodów, nie należy oczekiwać wcześniej jak po upływie 4 — 6 tygodni.

Na ogół nasiona palm wschodzą bardzo nieregularnie, zdarza się nieraz, że od wzejścia jednego ziarna do drugiego upływa parę tygodni.

Jeżeli nasiona utrzymywane są w niższej temperaturze, niż 30° C., wschody będą odpowiednio znacznie późniejsze.

LIŚCIE PALMY CHAMAEROPS EXCELSA

„Lwowianka z nad Sanu".

Jest to palma o liściach wachlarzowatych, podobnych do liści Latania borbonica, tylko nieco mniejszych, a zato bardziej powycinanych. Liście mają barwę jasnozieloną. Odmiana palmy Chamaerops jest bardzo łatwa w hodowli pokojowej i prawie że najlepiej ze wszystkich palm znosi warunki mieszkaniowe.

OKREŚLENIE ROŚLINY Z PRZYSŁANEGO LIŚCIA

„Lwowianka z nad Sanu".

Z tak niewielkiego kawałka liścia trochę trudno jest z całą pewnością rozpoznać roślinę, szkoda, że nie określiła Pani jak wygląda w całości, choć w paru słowach.

Jeżeli liście tej rośliny, z lekka zwieszające się na wszystkie strony, ułożone są w gęstym pęku nad powierzchnią ziemi, będzie to najprawdopodobniej — Bromelia.

Doskonale rozwijająca się roślina, która kwitnie często, tworząc kwiaty pąsowe, kształtu kłosowatego na końcach pędów.

CZY OBRYWANIE KWIATÓW U ZIEMNIAKÓW WPŁYNIE NA WIĘKSZY PLON BULW

Odpowiedź dla p. J. P. z Barda.

Zagadnienie, które Pani poruszyła, jest ciekawe, ale w praktyce nie ma znaczenia i nie bywa w rolnictwie brane pod uwagę.

Po pierwsze dlatego, że chociaż ziemniaki kwitną bardzo obficie, to jednak większość kwiatów zawsze opada, a owoce zawiązują się tylko w bardzo niewielkim procencie, nie wpływa więc to bynajmniej na pozbawienie bulw podziemnych dużej ilości soków odżywczych.

Po drugie zaś samo obrywanie kwiatów wymagałoby zużycia takiej ilości robocizny, szczególnie gdy uprawia się ziemniaki całymi morgami, że wydatek na to poniesiony nie byłby współmierny z nikłym i problematycznym przyrostem plonu, jaki może przyniósłby ten zabieg. Z wyżej przytoczonych względów obrywania kwiatów u ziemniaków nigdy się nie stosuje.

NISZCZENIE CHWASTÓW

Ręczne niszczenie chwastów w alejach, na drogach, placach, kortach itp. jest kłopotliwe i zresztą kosztowne. Uniknąć tego można stosując preparat pn. Niszczychwast Klawe, który jest tani i posiada własności całkowitego niszczenia korzeni chwastów, to też giną one całkowicie i nie odrastają.

ZWALCZANIE SZKODNIKÓW DONICZKOWYCH

Do niszczenia wszelkiego rodzaju szkodników jak białe robaczki, pchlice, dżdżownice itp. b. dobrym okazał się specjalny preparat Geosan Klawe, który dla roślin jest zupełnie nieszkodliwy, dla szkodników natomiast zabójczy.

RACJONALNE ZASILANIE ROŚLIN DONICZKOWYCH

Bardzo dobrym, pełnowartościowym pokarmem dla kwiatów okazał się Kwiatorost w tabletkach Klawe. Zasilanie przeprowadza się od wiosny (1 tabl. na 1 litr wody) co 7—10 dni. Nawóz ten, oprócz azotu, fosforu i potasu zawiera również specjalne sole wpływające na prawidłowy wzrost i piękne kwitnienie roślin.

WIOSENNE I LETNIE NAWOŻENIE ROŚLIN

Do zasilania roślin ogrodowych b. dobrymi okazały się mieszanki nawozowe: Warzywin Klawe, Drzeworost Klawe, Kwiatorost Klawe i Różorost Klawe. Oprócz podstawowych składników (azotu, potasu i fosforu), zawierają one również specjalne sole odżywcze wpływające na dobry rozwój, kwitnienie i owocowanie.

KURS ROBÓT — MEREŻKI

W nr. dzisiejszym kończymy kurs mereżek podaniem dwóch typów. Włókno wyciągamy w jednym kierunku, tworząc następnie wzór przez łatwe przesuwanie nitki za pomocą igły. Rysunek jest tak jasny, że nie wymaga wytłumaczenia. Mereżka dolna nadaje się dobrze do robienia grubą kolorową nicią.

Rady kosmetyczne

K. P.

Skórkę około paznokci najlepiej odpychać pałeczką nie drewnianą, a kościaną, krem do smarowania tych miejsc może być lanolinowy. Łamliwość paznokci świadczy przede wszystkim o tym, że w organizmie Pani brak jest fosforu i dlatego radziłabym brać do wewnątrz środki fosforowe — oczywiście za poradą lekarza chorób wewnętrznych. Paznokci przede wszystkim nie lakierować; przez pewien czas codziennie, a potem już rzadziej moczyć w dobrze ciepłym odwarze siemienia lnianego na mleku: łyżka siemienia, szklanka mleka, rozgotować, dolać trochę wody, aby można było zanurzyć palce. Po osuszeniu polerować przynajmniej przez 10 minut i to dość energicznie gładzikiem obciągniętym irchową skórką. Raz na tydzień zalać paznokcie na noc roztopionym woskiem pszczelnym (uważnie, żeby się nie sparzyć), gdy zastygnie, nałożyć skórkowe paluszki i na to rękawiczki. Rano po zdjęciu wosku myć ręce wodą ciepłą i mydłem lanolinowym.

Łuszczenie skóry na czole może być spowodowane przez wiosenne zmiany atmosferyczne, niech Pani miejsce łuszczące smaruje na noc i trochę także na dzień coldkremem.

Niestety, muszą Panie czasem poczekać na moje odpowiedzi, gdyż setki listów, jakie dostaję, staram się załatwiać w kolejności dat, z wyjątkiem spraw niecierpiących zwłoki — stąd mogą być opóźnienia.

WP. Anna

Kuracja cery Pani nie nadaje się do opisania jej szczegółowego na łamach pisma, zajęłoby to zbyt wiele miejsca. Proszę o podanie adresu, a odpowiem Pani listownie.

Hera

Aby nie niszczyć rąk przy zajęciach w kuchni, trzeba pracować w specjalnych rękawiczkach gumowych, a zaraz po ukończeniu zajęć umyć ręce dokładnie wodą ciepłą i mydłem lanolinowym, a po osuszeniu wetrzeć trochę gliceryny pół na pół z mlekiem.

Klara.

Radziłabym Pani myć twarz wodą ciepłą i mydłem boraksowym, miejsca zawągrzone razem z mydłem przecierać otrąbkami pszennymi na watce, ostrożnie jednak żeby nie zedrzeć żadnego pryszczyka ropnego o ile są, gdyż przenosi się infekcję na miejsca dotąd czyste. Po takim umyciu wieczorem przetrzeć twarz watką zwilżoną w 1%-owej wódce rezorcynowej, na noc pryszczyki ropne posmarować 1%-ową maścią salicylową na coldkremie.

Rano umyć twarz wodą i mydłem bez otrąb, opłukać, osuszyć, przetrzeć wódką rezorcynową i zapudrować pudrem higienicznym — krajowym. Gdyby po kilku tygodniach nie była Pani zadowolona z rezultatów, proszę ponownie do mnie napisać, podając adres, listownie mogłabym wskazać Pani skuteczniejsze środki laboratoryjne.

Włosy niech Pani myje mydłem pokrzywowym rozgotowanym i płucze w odwarze szałwi i rumianku: po pół garści na 2 litry wody; do odwaru przecedzonego można dodać łyżkę stołową 10%-owej wody utlenionej. Środki te będą osuszać nadmierną tłustość skóry, zwalczać łupież i rozjaśniać włosy. Dwa razy na tydzień skórę głowy przecierać za pomocą małej szczoteczki jak do zębów wódką pokrzywową: łyżkę ziół pokrzywy zalać szklanką wódki na 2 tygodnie, po czym zlać, przecedzić i używać do przecierania skóry głowy — jest to specjalny środek przeciw łupieżowi.

Halina M. No. 2 Zmartwiona.

Celem wzmocnienia włosów radziłabym Pani 2 razy w tygodniu przecierać skórę głowy wódką cebulową, której sposób przyrządzania podawałam już szereg razy w artykułach i odpowiedziach (Spiżarnia kosmetyczna). Na 24 godziny przed umyciem włosów wetrzeć w skórę głowy 10%-ową maść siarkową na coldkremie. Myć włosy wodą dobrze ciepłą i mydłem dziegciowym, płukać bardzo dokładnie w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze, a do ostatniego płukania używać odwaru: po pół garści korzenia tataraku i chmielu, łyżeczkę od kawy pieprzu w ziarnkach — na 2 litry wody, wygotować, przecedzić.

Taka pielęgnacja powinna włosy bardzo wzmocnić.

G. B. H. 424.

Aby wzmocnić i natłuścić włosy radziłabym na noc przed myciem (co dwa tygodnie) stosować na zmianę oliwę cebulową i maść siarkową. Sok wyciśnięty ze świeżej utartej cebuli złączyć pół na pół z czystą nicejską oliwą — natrzeć dobrze całą skórę głowy i na noc zawiązać chusteczką. Rano umyć włosy wodą dobrze ciepłą i mydłem siarkowym rozgotowanym, po dokładnym wypłukaniu z mydła — do ostatniego płukania używać odwar szałwii i rumianku — po pół garści na 2 litry wody.

Maść siarkową 10%-ową na coldkremie z dodaniem 1% kamfory przyrządzą w aptece, wciera się ją tak samo przed myciem, jak oliwę.

Do szczotkowania włosów, aby się dobrze układały należało by używać specjalną pomadę, ale, niestety, nazwy nie mogę podać na łamach pisma, a tylko listownie.

Plecy trzeba myć mydłem rezorcynowym po umyciu i osuszeniu przecierać jeszcze watką zwilżoną w płynie składającym się pół na pół z wódki rezorcynowej 1%-owej i spirytusu salicylowego.

Wierna Czytelniczka.

Niestety, gwałtowne rumienienie się przy jedzeniu czegoś gorącego czy przy przejściu z zimna do ciepła jest odruchem nerwowym, na który nie ma rady kosmetycznej tak, że mimo najszczerszych chęci nie mogę Pani dopomóc.

Wpłata na Poż. Obrony Przeciwl.

Instytut Kosmet.-Lekarski „Izis" — Helena Brzezińska i S-ka w Warszawie, poza personelem, który subskrybował Pożyczkę Obrony Przeciwlotniczej zbiorowo, zadeklarował ze swej strony sumę zł 1000.

Marychna II.

Sposób kuracji sinych łydek opisałam bardzo szczegółowo w artykule moim p. t. „Pielęgnacja nóg" w No. 8 z dn. 18.II b.r. Te same środki można zastosować do rąk, gdyż przyczyna ich siności jest zapewne ta sama. Sinica kończyn jest dolegliwością trudną do usunięcia, nie można się więc spodziewać szybkich rezultatów, ale cierpliwie wykonywać zabiegi przez szereg tygodni.

J. K. z Poznania.

Łojotok jest typową dolegliwością wieku dojrzewania, a anemia i brak racjonalnej pielęgnacji zwykle przedłużają okres jego trwania. Pielęgnacja w tym wypadku jest dość skomplikowana, musiałabym ją Pani bardzo szczegółowo opisać co na łamach tygodnika nie jest możliwe, dlatego proszę bardzo o podanie adresu, a najchętniej odpowiem Pani listownie, udzielając wyczerpujących wskazówek.

Janina K.

Przede wszystkim należy zaprzestać lakierowania paznokci. Codziennie wieczorem moczyć końce palców w ciepłej oliwie, po osuszeniu dość silnie i długo polerować gładzikiem do paznokci, obciągniętym irchą. Na noc wcierać w paznokcie i skórkę dokoła nich czysty, świeży niesolony smalec i wkładać rękawiczki. Do wewnątrz za poradą lekarza brać preparaty fosforowe.

Stanisława

Pielęgnacja skóry Pani moim zdaniem powinna być następująca: wieczorem umyć wodą ciepłą, dodając na miednicę wody szczyptę boraksu oraz mydłem ogórkowym, które działa osuszająco i wybielająco. Po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć całą twarz watką zwilżoną w wódce bornej: łyżeczka kwasu bornego na pół szklanki przegotowanej wody, po rozpuszczeniu dodać pół szklanki wódki 45°. Na noc krostki ropne posmarować pastą Lassara.

Rano przyłożyć na twarz 2—3 serwetki, zmoczone w wodzie gorącej z dodaniem boraksu: ćwierć łyżeczki na szklankę wody i wyżęte, po zdjęciu ostatniej opłukać twarz wodą chłodną, osuszyć, przetrzeć wódką borną.

Aby usunąć piegi, trzeba przez pewien czas stosować środek złuszczający — dla Pani musi on być nietłusty, lepszy byłby płyn niż krem (nazwy na łamach pisma podać nie mogę).

PIELĘGNACJA NÓG

Stroskana Basia

W numerze 8 „Praktycznej Pani" znajdzie Pani artykuł o pielęgnacji nóg, gdzie podawałam sposób leczenia siności łydek. Dla wygładzenia skóry może Pani przyrządzić sobie płyn składający się w równych częściach z gliceryny, soku cytryny i wody kolońskiej; płynem tym nacierać nogi rano, zaraz po umyciu.

Helena Brzezińska.
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „Izis" w Warszawie.

Nasza skrzynka

Sprzedam szczeniaki owczarki podhalańskie, piesek 25 zł., suczka 20 zł.
Muza. Hel, leśnictwo.

Osoba starsza, inteligentna, b. nauczycielka, skromnych wymagań, poszukuje posady wychowawczyni - nauczycielki młodszych dzieci lub pielęgniarki chorej osoby, lub samodzielnie zarządzającej gospodarstwem wiejskim, kobiecym i domowym. Brzozowska Józefa. Niemce, koło Lublina.

Polecam Paniom panienkę bezwzględnie uczciwą, łagodnego usposobienia do dzieci lub starszej osoby za opiekunkę, pomoc w pracy domowej. Proszę o dobre traktowanie, wynagrodzenie według umowy. Zgłoszenia pod: Łuck, poste restante „Zosia".

Rządca w średnim wieku z dobrymi świadectwami poszukuje stanowiska od zaraz lub 1 lipca. Łaskawe zgłoszenia *Marcin Siemiński* maj. Bodzanowo, pocz. Siemianowo, pow. Nieszawa.

Może która z Pań zechce łaskawie zarekomendować mi ogrodnika, skromnych wymagań do półtoramorgowego ogrodu na wsi. Daję mieszkanie, całkowite utrzymanie i pensję do umowy. Ogrodnik potrzebny jest od zaraz. Oferty *Zofia Grabińska* Frynerka poczta Wojciechów koło Kamińska wojew. łódzkie.

Która z Szanownych Pań, mieszkająca w Warszawie, odnajmie pokoik skromnie umeblowany, z całodziennym utrzymaniem, lub bez, inteligentnej, solidnej kobiecie, na okres leczenia, które może trwać od 1—3 miesięcy.
Łaskawe zgłoszenia z podaniem ceny, proszę kierować pod adresem: Piotrków Tr., ul. 1-go Maja Nr 11 m. 12
Z. Dymińska

Panienka ze wsi lat 20 przyjmie posadę elewki w celu wydoskonalenia się w zawodzie kucharskim. Oferty na Poste-restante, Pruszcz pomorski *dla Kazi"*.

Wynajmę w ogrodzie duży pokój z kuchnią i oszkloną werandą (która może służyć jako pokój) przyzwoicie umeblowane, lub jeden pokój z ewentualnym utrzymaniem. Miejscowość letniskowa, sucha na linii Warszawa-Otwock, 20 minut jazdy koleją elektryczną. Pociągi co pół godziny. Łaskawe oferty pod „Radość" Warszawa, Poczta — Główna.

Słyszałam kiedyś, że istnieją takie spółdzielnie kobiece, które od swych członkiń przyjmują roboty, jak haft, szydełkowe roboty na drutach i t. d. Jeżeli Paniom znany jest adres, to proszę bardzo o przysłanie mi, a może są gdzie jakie sklepy, któreby nabyły powyższe roboty, to też proszę o adresy. Oferty proszę kierować do Redakcji dla „Roboty".

Przyjmę od maja sympatyczną, uczciwą dziewczynę do pomocy przy kuchni i dziecku, bez prania. Jest nas dwoje dorosłych i dwuletnia dziewczynka. Dwa pokoje z kuchnią, wszelkie wygod, cent. ogrzewanie. Płaca 15 zł. mies. i Ubezpieczalnia. Łódź, ul. Narutowicza 107. Janina Katnerowa.

Mam obrus na 12 osób bez serwet, lniany piękny — liczący przeszło 150 lat, jest w zupełnie dobrym stanie, chcę go sprzedać czy to do muzeum, czy też prywatnie. Nie wiem jednak, co to może być warte i gdzie się zwrócić, proszę o radę.
Janina Jezierska
Nadleśnictwo Klonowo, p-ta Chojnice.

Młody człowiek lat 29, z ukończoną szkołą ogrodniczą i mleczarską, poszukuje posady kierownika mleczarni, posiada kilkuletnią praktykę i bardzo dobre świadectwa. Zgłoszenia w zamkniętych kopertach proszę kierować: Janina Jankowska: Mejszagoła, woj. wileńskie.

Była nauczycielka, lat 44, szuka zajęcia, najchętniej na wieś na Podole lub Wołyń, może w zupełności zastąpić panią domu i zająć się dziećmi. Koszty podróży poniesie sama, adresować: Wilno 2, ulica Beliny 16/22. M. Górska.

Mam do sprzedania letniskową gospodarkę, 2 morgi ziemi ornej, dom pięciopokojowy, stodoła, ogród owocowy, położone przy lesie państwowym 1 kl. od st. kol. Ołyka.
Zainteresowanych proszę adresować: Poczta Ołyka 2 na Wołyniu Kolonia Peżetoka dla M. Ł.

Do 3-ch chłopczyków 1-no, 5-cio i 8-letnich potrzebna wychowawczyni-pielęgniarka, mająca już w tej dziedzinie praktykę.
Zgłoszenia z odpisem świadectw: Z. Byczkowska: Opatów Kielecki, ul. Legionów 4.

Polecam gorąco dobrą gosposię—kucharkę, wiek 49 lat, uczciwą, czystą, pracowitą, zupełnie samodzielną i doświadczoną. Ponieważ moja protegowana zaocznie fatalnie trafiła, gdyż już raz ją polecałam przez naszą uprzejmą redakcję, obecnie chciałaby się dostać bliżej Warszawy lub w samej Warszawie (chociaż jest rodem z Żywca) do samotnego małżeństwa lub do samotnego pana, w każdym bądź razie do małego domu i małego gospodarstwa domowego ze względu na jej ułomność (przytępiony słuch), która absolutnie nie przeszkadza jej w pracy, gdyż jest pojętna, żywa i inteligentna. Obecnie jest w domu, jej adres: Żywiec ul. Komunieckiego 108. Waleria Prochot.
Pozdrawiam moje współczytelniczki
„Wilnianka".

Panna zdrowa, czysta i religijna, z dobrej rodziny poszukuje posady najchętniej do dzieci, lub do lekkich prac domowych. Adres: *Z. Ireniak*. Grodzisk Wielkopolski, Bukowska 50.

Poszukuję od maja kulturalnej i uczciwej osoby do wyręczenia mnie przy zajęciach domowych. Potrzebna znajomość dobrego gotowania (jest służąca do pomocy), pomoc przy sprzątaniu; pranie lepszej garderoby, oraz wyprawianie do szkoły dwojga moich wnuków (lat 10 i 11). Pożądana znajomość szycia. W razie ewentualnego wyjazdu dzieci nad morze towarzyszenie im i całkowita opieka w przeciągu miesiąca. Dom składa się z mego zięcia, siostry zartretyzmowanej staruszki, której trzeba wyświadczać drobne usługi, i dwojga dzieci. Opłata 20 zł plus Ubezpieczalnia i zwrot kosztów podróży w jedną stronę. Osoby reflektujące na te warunki proszone są o piśmienne zgłaszanie się pod następ. adresem: Słonim, poste - restante dla *Wandy*. Województwo nowogródzkie.

Potrzebna panienka do samodzielnego zajęcia się $2\frac{1}{2}$ rocznym dzieckiem, pożądana znajomość szycia i robót ręcznych. Zgłoszenia: Warszawa, Żoliborz, Krasińskiego 10/4.

Poszukuję od zaraz służącej—gospodyni **na wieś. Dobre gotowanie, marynaty,** sprzątanie 4 pokoi. Dwie osoby dorosłe. Wynagrodzenie 20—30 zł. Zgłoszenia pisemne z odpisami świadectw: inż. *Malczewscy*, Warszawa XII, Sulkiewicza 18, m. 10.

Panienka lat 20 przyjmie posadę do wyręczenia Pani domu lub do dzieci, zna szycie, robótki ręczne, reperacje. Najchętniej na Pomorzu. Zgłoszenia do Redakcji dla Lusi Pomorzanki.

Polecam starszą kobietę szukającą zajęcia, najchętniej do prowadzenia domu osób samotnych. Zgłoszenia: Poczta Kozin, koło Dubna, poste-restante dla M. B.

Kobieta lat 52 prosi o pracę, zna krawieczyznę, robótki, może się zająć domem lub dziećmi, ma swoją maszynę do szycia, wymagania bardzo skromne. Oferty do Redakcji dla Starszej.

Mam ukończoną szkołę powszechną, znam trochę język niemiecki, roboty ręczne, szukam posady ekspedientki lub do towarzystwa, najchętniej na wieś, miejscowość obojętna. Zgłoszenia proszę adresować: Elżbieta Borowczakówna, Grodzisk Wlkp. ul. Bukowska 34.

Mam ukończoną szkołę szycia (bieliźniarską), znam haft ręczny i maszynowy, szukam pracy w swoim fachu, ale przyjmę i inną, jako ekspedientka lub siła techniczna w aptece. Oferty proszę kierować do Redakcji dla Lida.

Poszukuję panienki do 4-letniego dziecka, umiejącej szyć i reperować, pensja 10 — 15 — Zł. Zgłoszenia Sulejówek k/Warszawy, ul. Pierackiego M. Koncewiczowa.

Poszukuję służącej wykwalifikowanej, gotowanie, pranie, ogródek warzywno-kwiatowy, drób. Na początek 25.— Zł. Oferty z podaniem wieku proszę adresować: Ożarów k/Warszawy „Różyczka".

Do małego domu w Warszawie potrzebna młoda służąca, umiejąca dobrze gotować i prać. Pensja 30.— Zł i Ubezpieczalnia. Wymagane długie świadectwa i referencje. Oferty do Redakcji dla starszych Państwa

Może która z Pań, mieszkających w pobliżu Pabianic, udzieli mi adresu państwa Etny i Aleksandra Lewityn. Wiem, że kupili mająteczek w okolicy Pabianic. Proszę adresować do Redakcji dla E. S. z Ursusa.

Młoda biuralistka, obsolwentka Liceum Handlowego, z roczną praktyką buchalteryjną w poważnym przedsiębiorstwie poszukuje od 1 maja odpowiedniej posady. Pisze biegle na maszynie, oraz szybko stenografuje. Wymagania skromne.
Łaskawe zgłoszenia proszę kierować do administracji „Praktycznej Pani" pod. Nr 777.

Inteligentna panienka lat 26 pragnie spędzić lato na wsi w sympatycznej Rodzinie.
Udzieli lekcji francuskiego, fizyki i chemii za skromne wynagrodzenie.
Łaskawe oferty proszę kierować do Redakcji „Praktycznej Pani" sub „Solidna".

Absolwentka Liceum Handlowego z praktyką biurową buchalteryjną pisze biegle na maszynie, zna stenografię polsko-niemiecką, korespondencję, poszukuje odpowiedniej posady, przyjmie chętnie pracę biurową w majątku, ewentualnie pomoc w prowadzeniu pensjonatu, miejscowość obojętna, wymagania skromne.
Łaskawe zgłoszenia proszę kierować: Eleonora Krawiec, Strzemieszyce, ul. **Krótka Nr 6 — 2.**



Ławeczka przed toaletkę.

Ławeczki tego typu stanowią dzisiaj nieodzowne uzupełnienie toaletki w sypialnym pokoju. Toaletka podana była w numerze 49 „Praktycznej Pani". Ławeczka taka musi być wygodna i dość obszerna, aby Pani miała pełną swobodę ruchów.

Bardzo ważną stroną tego mebla jest jego wyścielanie.

Barwa i rodzaj tkaniny pokrywającej wyścielanie musi być uzgodniony z całością pokoju.

L. D.



Wykaz dzieci nagrodzonych

(za dobre rozwiązania Konkursu pierwszego)

1. Ryś Nachtman, Stopnica; 2. Halinka, Jerzy, Aleksander Pogoń, Bydgoszcz, Karpacka 43; 3. Krysia Dąbrowska, Krużlowa W., Mogilno; 4. Kazinek i Maryś Piątkowscy, Błotnica, Starkowo pow. Wol.; 5. Hanusia Klimianka, Kraków, Podgórze, Pl. Zgody 5/11; 6. Haneczka Kolbówna, Tarnowiec k/Jasła, Dobrucowa — kopalnia; 7. Jerzy Rola-Lubieniecki, Szczorse, Szk. Pow. Łozki; 8. Rajmund Neumann, Chojnice—Pom. Żwirki i Wigury 4/II p.; 9. Jędruś Machalica, Brzeżany, M. Reja 10; 10. Ania Jastrzębska, Zakopane, Parc. Urzęd. willa Loro; 11. Malisia Hanulówna, Mysłowice, Św. Jana 18; 12. Zygm. Lermak, Budrów, pow. Zemborzyce; 13. Staś Sepioł, Skołoszyn, Harklowa p. Jasło; 14. Wiesio Szpitalak, Radom, Broni 1 m. 41; 15. Krysia Sichlerówna, Borysław, Mościckiego 18a; 16. Andrzej Bereźnicki, Otoczyn wieś pow. Toruń willa 33; 17. Jerzy Łukowski, Radość, Krasickiego 34; 18. Leszek Krasuski, Warszawa, Warecka 10/27; 19. Basia Pawłowska, Łódź, Malczewskiego 24/4; 20. Romualda Prezówna, Janikowo k/Inowrocławia; 21. Irenka i Michał Urban, Skalbmierz, Topola; 22. Danusia Sokolnicka, Lwów 21, willa Danuta; 23. Jurek Sauer, Poznań, Włodkowicza 8; 24. Jurek Laskowski, Warszawa, Chmielna 70 m. 23; 25. Jerzy Wilk, Bolimów k/Łowicza; 26. Jurek Chrzanowski, Wilno, Młynowa 5/7 m. 23; 27. Janusz Szyszko, Osiedle Stefanówka; 28. Rysio Kucharski, Warszawa, Wileńska 67 m. 8; 29. Lala Nowakowiczówna, Pińsk, 30. Basia Gapówna, Ruskie Piaski, Staw Noakowski; 31. Irusia i Anusia Sikorówna, Poręba k/Zawiercia; 32. Marysia Lubecka, Tymowa, pow. Brzesko, Szkoła; 33. Marysia i Przemko Mandat, Klementowice; 34. Czesia i Zbyszek Delanowscy, Grzymałów.

KSIĄŻKI:

35. Krysia Leska, Ostrów Wlkp; 36. Mirusia Kozłowska, Suwałki skrz. p. I; 37. Danusia Bączkowska, Warszawa, 38. Juruś Krzyściak, Urzędów k/Kraśnika; 39. Waldzio Janusz, Cyców, pow. Chełm Lubelski; 40. Kazio Kostrzewa, Iwanowice k/Słomnik, Danice; 41. Aldonka Zielke, Legionowo; 42. Halinka Trylowska, Jeżowo, woj. Łódzkie; 43. Ewa Kozakówna, Osiek k/Sandomierza; 44. Marysia Benedyk, Rohatyn dw. kol. woj. stanisław.; 45. Wiesio Katawa, Grójec; 46. Lalusia Środulska, Ruda Śląska; 47. Stefan Wołowski, Bydgoszcz; 48. Irenka Wojtecka, Warszawa; 49. Janusz Keijha, Lwów; 50. Kazia Chytrówna, Kraków; 51. Danusia Jodłowska, Przemyśl; 52. Janusz Dybowski, Warszawa; 53. Jerzy Rzepka, Kraków; 54. Jurek Pauer, Poznań; 55. Lodzia Hirschmullerówna, Tłuszcz; 56. Zbigniew Kotnowski, Pabjanice; 57. Wiesio Łakomski, Toruń; 58. Mela Cepińska, Dobra k/Turka: 59. Irenka Szymańska, Wojciechowice, Stodoły; 60. Ania Downarowska, Miory, pow. Brasław.

Dzieci wymienione od nr. 1 do 36 otrzymały zabawki, od nr 35 do 60 książeczki.

Złóż ofiarę na F. O. N.

Kącik dla dzieci

Kochane dzieci!

Chętniebym z Wami pogawędziła i odpowiedziała obszerniej na Wasze miłe liściki, ale niestety mam tak mało miejsca. Gdybym chciała dłuższy list napisać to musiałabym dać mniej zagadek, a tego pewnie nie chcecie, prawda?

Dziękuję Wam serdecznie za Wasze miłe listy i rysunki, niektóre dzieci rysują tak dobrze, że pewnie będą się w przyszłości kształciły w tym kierunku, ale ich tu nie wymienię, bo jeszcze za wcześnie na pochwały. Żeby naprawdę dobrze rysować i pięknie malować nie wystarczy mieć zdolności, ale trzeba bardzo pracować. W miarę możności postarałam się spełnić życzenia, jak kroje dla lalek, Rysiowi N. poślę marki, o które prosił.

W dzisiejszym numerze na str. 25 podajemy spis nazwisk tych dzieci, które z pomiędzy dobrze rozwiązujących otrzymały nagrody przyznane przez losowanie. Nie wystarczyło dla wszystkich, ale przyznaliśmy nagród dużo, bo aż 60. Mam nadzieję, że tym dzieciom, które tym razem nie dostały nagrody, uda się otrzymać je w następnym konkursie.

Ponieważ rozwiązania do numeru świątecznego przychodziły z pewnym opóźnieniem, zadania z tego numeru zaliczymy do obecnego konkursu, który obejmie numery 16, 18, 20 i 22. W numerze 24-ym zamieszczone zostaną rozwiązania i wymienione dzieci, które je dobrze ułożyły; przyznane też będą rozmaite nagrody. W numerach 17, 19, 21 będą jak zwykle wycinanki itp. Ponieważ nie chciałabym aby sobie dzieci robiły niepotrzebne wydatki, nie potrzebują więc nadsyłać rozwiązań z każdego numeru osobno, ale wszystkie rozwiązania mogą być przysłane razem po ukazaniu się zadań w nr 22.

A teraz żegnam moich małych a miłych Czytelników i życzę powodzenia w odgadywaniu.

Kochająca

Ciocia Tola

KWADRACIK

1	2	3
2		
3		

Pierwszy z cegieł zbudowany,
drugich wiele ma pasieka,
trzeci może być zwierzęciem,
albo wielką znaną rzeką.

KOŁO

Skacz co trzecią a dostaniesz
po czternastu rozwiązanie.

PROSTOKĄTY

Cztery trójkąty
Kwadracik piąty.
Kto z nich ułoży
dwa prostokąty?

SZARADKA

Dwie sylaby i już cały
skacze, ćwierka ptaszek mały,
ale utnij mu ogonek,
przestaw zgłoski w inną stronę,
a odnajdziesz wiosną — nowe
na gałązkach wierzbinowych.

O piórniku małego Tadzika

Nie wiem czy wy macie, dzieci,
taki piórnik jak Tadeczek,
bo ten piórnik dostał Tadzio
od mamusi jeszcze w lecie.
A w piórniku u Tadzika
różnych rzeczy jest bez liku,
kredki, gumki, stalki, pióra,
aż się wieczko nie domyka.

Są stalówki z srebrną skówką,
żółte pióro, trzy stalówki,
jest scyzoryk o dwóch ostrzach
i okrągła temperówka.
A na wieczku w tym piórniku
co to nie chce się domykać
wyrzeźbione są literki,
data: lato w Druskienikach.

niech postoi od południa do wieczora. Rozlać w butelki, nazajutrz zakorkować. Piwo jest już gotowe. Można je dowolnie robić słabsze, słodsze zależnie od ilości miodu i wody.

12. PIWO ANGIELSKIE

Do piekarnika po chlebie wsypać 3¼ kg pięknego owsa lub jęczmienia i ususzyć, ale nie przypiec. Utłuc, wsypać w kadź czy kocioł i zalać 16 litrami gorącej wody (65—70 stopni), wymieszać, dać postać 3 godziny, ostrożnie wodę odlać. Na pozostałe ziarno wlać 15 litrów wody o temperaturze około 70° po 2 godzinach zlać i wlać znów 14 litrów zimnej wody, trzymać 1⅛ godz. zlać. Wszystkie wody razem złączyć. Sześć kg miodu rozebrać 30 litrami ciepłej wody, wlać w płyn poprzednio otrzymany, wsypać 20 dk chmielu i wszystko razem zagotować, mieszając. Kiedy płyn przestygnie wlać 10 dk drożdży i postawić w miejscu ciepłym. Kiedy piwo się zburzy zlać je w beczkę, zostawić niezamkniętą na 3 doby, po czym zaszpuntować i wynieść do piwnicy. Po 15 dniach piwo powinno być doskonałe.

13. BRZOZOWIK

Zrobić nacięcie w korze młodej, dużej, zdrowej brzozy, w otwór ten wsunąć rodzaj lejka czy kurka i podstawić szafel na ściekający sok. Z dobrego drzewa można otrzymać od 10 do 50 litrów soku, czasem jednak sok nie chce płynąć wcale. Nie należy jednak zbytnio wycieńczać drzewa. Na 12—15 litrów soku, wlanego w baryłeczkę, dolać białego, lekkiego wina 3 butelki, taniego węgierskiego jedną. 2 butelki półlitrowe czystej wódki i cukru od 1¼ do 2¼ kg ,zależnie od upodobania, oraz 1 kg do 1¼ kg sułtańskich rodzynków. Baryłkę zaszpuntować, uszczelnić smołowaniem i postawić w lodowni na 2½ miesiąca. Następnie zlać w butelki, dobrze zakorkować, ułożyć w piwnicy w piasku bokiem.

14. BRZOZOWIK INACZEJ

Na 12—15 l soku brzozowego wlać francuskiego wina (Graves) 4 butelki, 3 kg cukru i 4 cytryny ze skórą, pokrajane. Pestki starannie usunąć. Postawić baryłkę w lodowni na 2 miesiące, potem zbutelkować, zakorkować, ułożyć w piwnicy w piasku, bokiem. Po miesiącu można używać.

15. WINO POMARAŃCZOWE

Na kilogram pomarańczy, pokrajanych w kawałki (pestki starannie usunąć) i wsypanych w gąsior nasypać 10 łyżek cukru, grysiku. Kiedy się rozpuści wlać 3 butelki białego wina, może być domowe, zakorkować i cały gąsior wkopać w piasek aż po brzegi. Po 12 dniach scedzić z pomarańczy, zbutelkować, zakorkować, ułożyć w piwnicy na piasku. Kto lubi słodkie może dać cukru więcej.

16. NAPÓJ CYTRYNOWY

Na 4 litry wody wziąć 5—6 łyżeczek cukru, miąższ bez pestek z 4 cytryn, skórkę z 2-ch (bez białego) i 3 kieliszki portweinu. Zlać to w gąsior i postawić na słońcu na 12 dni. Zcedzić w butelki, włożyć w każdą po 2 rodzynki, zakorkować, przetrzymać jedną dobę w piwnicy i przenieść do lodowni. Można używać po 15 dniach.

17. NAPÓJ CYTRYNOWY INACZEJ

Cukru rąbanego 2 kg otrzeć o skórkę 10—12 cytryn. Z cytryn tych odrzucić starannie wszystko białe, pokrajać w kawałki, wyrzucić pestki, wszystko razem złożyć w saganek i zalać 50 szklankami ukropu, a gdy przestygnie wsypać 40 dk rodzynków sułtańskich i dodać łyżkę drożdży i zlać w baryłeczkę czy duży gąsior. Kiedy się zacznie burzenie, wynieść do lodowni na 12 dni, poczem ostrożnie zlać w butelki, żeby nie zlać osadu. Zakorkować, zalakować, położyć w piwnicy na piasku, można używać po tygodniu.

18. EKSTRAKT DO LEMONIADY

Otrzeć skórę z 10 cytryn na 60 dk cukru rąbanego, cukier włożyć w wazę, wycisnąć na niego sok z cytryn, mieszać aż się rozpuści, przecedzić przez rzadkie sito, zlać w butelki, zakorkować i zalakować. Chcąc otrzymać lemoniadę brać na szklankę 3—4 łyżeczki syropu.

19. KALTESZAL

Pół kg chleba sitkowego słodko-kwaśnego pokrajać w kawałki, wysuszyć.

Na godzinę przed użyciem wziąć 3 butelki dobrego, jasnego piwa ocukrzyć 20—25 dk cukru, rozmieszać żeby się rozpuścił. Chleb włożyć w wazę, położyć na nim 2 cytryny pokrajane w talarki (bez pestek), oblać piwem z cukrem, niech postoi godzinę, scedzić, podawać. Kto lubi może dolać dobry kieliszek rumu lub araku.

24. GLUEHWEIN

Wlać w rondelek 2 szklanki wody, 2 szklanki wina Medoc, 2 szklanki rumu, wsypać 80 dk cukru i 24 sztuki goździków, 20 kardamonu, laskę cynamonu i kawałeczek gałki muszkatołowej, zagotować, rozlać gorący w szklanki, po przecedzeniu.

25. GLUEHWEIN INACZEJ

Zagotować butelkę wina czerwonego (3 szklanki) z ¼ kg cukru, laskę cynamonu i 4—5 goździkami. Podaje się po przecedzeniu w małych szklankach, gorące.

26. GROG

Otrzeć ½ kg cukru w kawałkach o skórkę cytryny i pomarańczy, zagotować z 5 szklankami wody, dolać szklankę bardzo mocnej, świeżo naparzonej herbaty, wcisnąć sok z 4 cytryn, wlać 6—8 kieliszków araku, wlać do wazki, zapalić i zaraz płonący podać. Nalewać w szklanki, w których jest w każdej plasterek pomarańczy bez pestek.

27. KOMPOT STAROPOLSKI

Krupnik wziął swoją nazwę od tego, że pierwotnie rzeczywiście robił się z klejem z kaszy jęczmiennej. Szklankę kaszy i 10 dk świeżutkiej słoniny rozgotować, podlewając tyle wody, aby się rozkleiła. Osobno zrobić odwar z laski cynamonu, 10—12 goździków, kawałki gałki muszkatołowej i pół laski wanilii, oraz nieco skrojonej wierzchniej skórki z pomarańczy lub cytryny. Zrobić z tego odwaru ¾ szklanki. Wziąć pół litra miodu, rozebrać szklanką wody i odwarem z korzeni, gotować, szumując. Kaszę przecedzić, przelewając litrem spirytusu, wlać ten płyn do miodu i podawać gorący małymi porcyjkami.

28. KRUPNIK LITEWSKI

Na 3—4 łyżki miodu wziąć 2 łyżki wyborowego masła, rozetrzeć na ogniu, włożyć kawałek cynamonu, 3—6 goździków, wlać dwie szklanki wódki 48—60%, zagotować pod pokrywą i pić gorący małymi porcjami. Z korzeni scedzić przed samym podaniem.

29. PIWO GRZANE Z MIODEM

Butelkę piwa jasnego i butelkę ciemnego zagotować ze szklanką miodu i skórką skrojoną z cytryny. Kiedy się zagotuje, wrzucić tyle cienkich plasterków cytryny bez skóry i pestek, ile mamy szklanek płynu i podawać. Miodu można dać mniej lub więcej, kierując się smakiem.

30. PIWO GRZANE Z KORZENIAMI

Zagotować litr piwa jasnego z cynamonem i goździkami, przecedzić, rozprowadzić nim sześć żółtek ubitych z ⅛ kg cukru—pudru, podgrzewać ubijając, nie gotować. Podawać póki piana nie opadnie.

31. PIWO GRZANE Z WÓDKĄ

Zagotować butelkę ciemnego piwa z miodem (½—1 szklanka), cynamonem i goździkami, dodać równą ilość mocnej, czystej wódki.

NAPOJE HIGIENICZNE

I.

Kwiat pomarańczowy, naparzony wodą i ocukrzony uspakaja nerwy. Kwiat lipowy, suche maliny, wywołują poty. Rumianek i mięta uspakajają boleści. Mniej znany jest napój z anyżku, który ułatwia odpluwanie flegmy, a także pobudza odchodzenie gazów (tzw. wiatrów).

Dwie łyżeczki od kawy anyżu, zaparzyć ⅓ litrem ukropu, nakryć, niech postoi 20 minut, pić gorący z miodem lub cukrem. Jagody czarne naparza się i pije przy rozwolnieniach, kwiat bzu tzw. czarnego naparza się na poty, dojrzałe, suszone jagody jałowca dobrze wpływają na trawienie. Bratki polne, zbierane w maju (kwiatki same) czyszczą krew.

II.

Korzeń ślazu kupny lub ususzony w domu należy gotować, żeby puściło klej, łagodzący kaszel, chrypkę itp. Kleisty sos przyprawia się cukrem lub miodem.

III.

Lekko przeczyszczający jest napój z suszonych śliwek. Namoczyć na noc 10 ładnych śliwek, w tej samej wodzie rozgotować, dodając skórkę z cytryny dla zapachu. Przetrzeć, uważając, aby napoju było ¼ l ocukrzyć, pić gorący.

Smaczny jest napój ze śliwek z winem, ale nie działa tak dobrze, zamiast wody, dajemy lekkie białe wino, a zamiast cytryny cynamon i 2—3 goździki.

1. KWAS CHLEBOWY ZWYKŁY

Najzwyklejszy jest kwas chlebowy. Bierzemy 4 kg mąki żytniej, 40 dk słodu, 40 dk mąki gryczanej, po wymieszaniu, rozprowadzamy 4 litrami letniej wody, następnie zaparzamy 4 litrami ukropu, dajemy postać około ½ godziny, po czym wlać znów 8 litrów ukropu, raz jeszcze zaparzyć 4 litrami, tak aby ukropu ogółem weszło 16 litrów i pierwsze 4 litry letniej wody. Kiedy przestygnie, dodać ze 2 litry osadu z dawnego kwasu, nakryć i postawić w ciepłej izbie, nazajutrz rozrzedzić zimną surową wodą, dać się ustać, zlać w butelki. Z tej ilości powinno wyjść 80 litrów. Kiedy się kwas zużyje, zostawiamy około 2 litrów osadu do zakwaszenia nowej porcji. Resztę osadu i gąszcz oddajemy krowom.

2. KWAS DOSKONAŁY

Na 6 kg mąki żytniej wziąć 40 dk pszennej i litr mąki słodowej, zaparzyć gorącą wodą, rozetrzeć i postawić w piekarniku czy wreszcie w piecu, czy choćby na piecu na 10—12 godzin, żeby się w cieple dobrze wystało. Wyłożyć to ciasto w kadź, wlać 80 litrów wody i rozmieszać dokładnie, dać się ustać i zlać w beczułkę. Wziąć 20 dk mąki pszennej, 10 dk drożdży, 6—8 szklanek wody, rozmieszać dobrze, postawić w cieple, a kiedy się zacznie burzyć i rosnąć, rozprowadzić częścią kwasu i wlać wszystko do baryłki, włożyć miętę świeżą, zatkać baryłkę, zostawić w spokoju i cieple przez noc. Potem rozlać w butelki, trzymać w chłodzie. Mięty dobrą garść.

3. KWAS WYBOROWY

Rozmieszać 80 dk mąki słodowej z 25 szklankami wody zimnej, dodać żytniej mąki tyle, żeby się zrobiło gęste ciasto, mniej więcej około 8 kg. Zarobić to ciasto wieczorem, tak żeby postało do rana 10 godzin, w lecie nawet krócej. Rano mieć zagotowane 30—36 litrów ukropu i piec nagrzany (piekarnik) na 70°. Ciasto zaparzyć, wymieszać, wlać w garnki, szczelnie nakryć i wstawić w piec do drugiego dnia, ale zaglądać czy ciasto nie ucieka z garnków. Gdyby to nastąpiło, postawić w piec dla ochłody naczynia z zimną wodą. Po 12 godzinach wyjąć garnki nie wstrząsając, dolać po trochu wrzątku i wstawić na następne 12 godzin. Po tym czasie przygotować szafel z otworem w dnie, na otworze ułożyć gałązki, zasłać słomą, rozpostrzyć płótno. Wyjętym garnkom z pieca dać się ustać ze 2 godziny, po czym zlać ostrożnie płyn do szafla, skąd przecedzony spłynie do postawionej pod szaflem kadzi czy baryłki. W czasie cedzenia przygotować sobie garść jagód jarzębiny, garść świeżej mięty i ze dwie garście gałązek czarnej porzeczki, wziąć łyżkę chlebowego zakwasu, dodać trochę mąki żytniej, dać postać aż ruszy. Liście i gałązki zalać niewielką ilością przecedzonego płynu, zagotować. Przygotować baryłkę na 30 litrów, scedzić tam wywar, dodać 1 — 2 łyżki zakwasu, przygotowanego jak wyżej, miarkując, żeby nie było za kwaśne, wlać resztę płynu i trzymać w zimie w kuchni 7 godzin, w lecie w piwnicy 12, rozlać potem w butelki, dodając do każdej jeden ładny rodzynek sułtański, dobrze zakorkować i ułożyć w piasku na boku.

4. KWAS Z CHLEBA

Wziąć 1 kg i ¼ czerstwego, dobrze wypieczonego chleba żytniego w kawałkach, wsypać w szaflik, zalać 25 butelkami ukropu, zakryć obrusem, niech tak postoi aż się zrobi letnie, wtedy przecedzić przez czyste płótno, bez wyciskania, włożyć miodu ciemnego 80 dk, rozmieszać tak, aby miód nie opadał na dno, włożyć stołową łyżkę drożdży, rozmieszanych z trochą wody i łyżkę pszennej mąki, zostawić w spokoju na 12 godzin w ciepłej izbie, nazajutrz scedzić do butelek, włożyć w każdą po 2 rodzynki bez pestek, zakorkować, wynieść do piwnicy. Po 2 dniach dobry do picia.

5. KWAS Z LEŚNYCH JABŁEK

Wziąć ususzonych dzikich, leśnych jabłek lub gruszek, zaparzyć wrzątkiem, dać postać dobę, scedzić, używać. Na te same owoce można nalać wody powtórnie. Dobry napój dla żniwiarzy itp.

6. KWAS JABŁECZNY

Dojrzałe jabłka pokrająć w talarki, usunąć gniazdka nasienne, nawlec na grube nitki niezbyt gęsto i wysuszyć na słońcu. Podobnie ususzyć gruszki. Wziąć baryłeczkę, mieszczącą około 75 litrów, wsypać po 15 litrów suszonych jabłek i gruszek, napełnić baryłkę wodą chłodną ale przegotowaną, zostawić w temperaturze pokojowej 3 dni, wynieść potem do piwnicy, nie zaszpuntowując baryłki, tylko zasłonić otwór płótnem. Kiedy się zacznie fermentacja mocno zabić, a po 3 tygodniach zlać w butelki, kładąc w każdą 10 sułtanek, zalakować, ułożyć w piasku. Właściwie już po owych 3 tygodniach można go używać.

7. JABŁECZNIK

Zebrać osobno jabłka kwaśne, osobno słodkie, niech się odleżą na słomie aż zmiękną, ale nie nadgniją. Uszatkować je lub usiekać, wycisnąć z nich sok, najlepiej w specjalnej prasie, ale sok z kwaśnych i słodkich wyciskać osobno. Dać postać w lodowni 3—4 dni, żeby się sok sklarował, zlać go z wierzchu, zmieszać słodki z kwaśnym, dobierając proporcje do smaku, rozlać w butelki, włożyć po 2 rodzynki bez pestek, zakorkować, zalać pechem, latem czy jesienią trzymać w lodowni, w zimie przenieść do suchej, chłodnej piwnicy. Jeżeli nie będziemy go trzymali w chłodzie rozsadzi butelki.

Można też robić podobnie napój z gruszek, nie jest jednak bardzo trwały i nie można brać złych gatunków gruszek, bo będzie niesmaczny.

Jabłecznik, jak wyżej, otrzymany z czystego soku wyciśniętego po gospodarsku nie wyzyskuje całej wartości jabłek, jest smaczny, ale marnujemy dużo soku. Jeżeli zatem nie przerabiamy pozostałego miąższu na marmoladę czy tp., możemy jeszcze część soku wydobyć przy pomocy wody. W 100 kg jabłek mieści się soku do 95 kg, wyciskamy go zaś od 50—75, można więc dolać raz a nawet drugi wody i wycisnąć resztę. Jednak dodatek wody nie poprawia smaku. Obecnie przy pomocy młynków do miażdżenia owoców i pras, otrzymujemy więcej soku niż zwykłym sposobem domowym. Smak soku surowego nie jest obojętny dla smaku jabłecznika, to też zarówno gatunek owoców jak proporcja soku słodkiego i kwaśnego muszą być umiejętnie dobierane.

8. KWAS CYTRYNOWY

Pokrajać na kawałki 5 cytryn, usunąć starannie pestki, dodać miodu 1½ kg, 40 dk rodzynków zalać to wszystko 22 litrami wrzątku, kiedy przestygnie, dodać łyżeczkę drożdży, rozmieszanych z trochą wody i 3 łyżkami pszennej mąki. Nazajutrz dolać 5 litrów zimnej wody, kiedy rodzynki i cytryny wypływają na wierzch i rozpocznie się pienienie, pianę zebrać, kwas przecedzić, zlać w butelki, dodać po 3 świeże rodzynki sułtanki. Zakorkować i trzymać w zimnie, najlepiej w lodowni 5—6 dni. Już po 5 dniach można używać. Zaparzamy kwas rano, a drożdże kładziemy mniej więcej po 8—10 godzinach. Kwas cytrynowy jest bardzo smaczny

Uwaga

Kwasy z mąki są najniższym gatunkiem kwasu, często mętnym ale powszechnie używanym na północnym wschodzie ziem polskich, zawierają niekiedy około 8% alkoholu nie są więc napojem odpowiednim dla młodzieży. Drożdży dodają w celu uzyskania musowania na skutek obecności kwasu węglowego, nadmiar drożdży psuje smak kwasu. Niewielka mętność kwasu nie jest wadą, ale osadu mieć nie powinien. Jeżeli robimy kwas nie z mąki i słodu ale z kawałków chleba, chleb powinien być zbierany i przechowywany czysto. Na tzw. Kresach, robią go nieraz z chleba zbieranego po świecie w sakwy przez żebraków. Kwasy fabryczne często nie mają nic wspólnego z chlebem i mąką, ale są preparatem chemicznym, czysty zaś domowy kwas posiada pewną wartość odżywczą, psuje się jednak łatwo i powinien być robiony często,a nie trzymany za długo. Kwasy owocowe, o ile nie są mocno alkoholowe, są zdrowe i smaczniejsze niż mączno-chlebowe. Rodzynki ułatwiają fermentację przez obecność na swojej pawierzchni pewnego gatunku drożdży.

9. KWAS MOSKIEWSKI Z JABŁEK

Wziąć dojrzałe, kwaśne jabłka, odciąć szypułki, napełnić jabłkami beczki, zalać przegotowaną zimną wodą, trzymać w lecie w lodowni, zimą w chłodnej piwnicy. Odlewając kwas dolewać wody, dopóki nie zrobi się za słaby. Ponieważ jabłka mają słaby zapach, można do nich dodać skórkę skrajaną z cytryny.

10. PIWO NAPRĘDCE

Wziąć 3 szklanki słodu i 10 dk chmielu, chmiel rozetrzeć z trochą mąki, wsypać w worek płócienny i lać powoli z imbryka 9 litrów ukropu. Kiedy spływający płyn w szafliku będzie letni, dodać 2 szklanki miodu lub syropu ziemniaczanego oraz 10 dk drożdży. Kiedy płyn się przestanie burzyć, rozlać w butelki, zakorkować i do chwili użycia trzymać w chłodzie.

11. PIWO DOMOWE

Wziąć 8 l. jęczmiennego słodu, wsypać w baryłkę, wlać 30 litrów zimnej wody, niech stoi do rana. Nazajutrz wlać w kocioł, wsypać łyżeczkę soli, gotować powoli 2 godziny. Dodać 6 szklanek chmielu i jeszcze gotować 20 minut, scedzić do baryłki, gdy ostygnie wlać 10—15 dk miodu lub syropu, 10 dk drożdży piwnych, wymieszać



146 P. P. Sukieneczka dla trzyletniej dziewczynki z lekkiego bawełnianego materiału w rzucik. Przymarszczenia w t. zw. wafelki. Kołnierzyk przyczepiany z białej piki.

147 P. P. Sukienka dla dziewczynki dwu — trzyletniej z szarego płótna, brzeg haftujemy w dowolny deseń.

148 P. P. Śliczna sukienka dla 8 — 10 letniej panienki z lekkiego, sztucznego jedwabiu lub opalu.

149 P. P. Zgrabna chłopeczka z lekkiej gładkiej wełny, z kolorową szarfą. Groszki haftowane. Wiek 9 — 10 lat.

150 P. P. Chłopeczka dla dziewczynek sześcioletnich z lekkiego bawełnianego materiału.



151 P. P. Elegancka suknia z wzorzystego jedwabiu. Kamizelka i kołnierzyk z organdyny lub żorżety.

152 P. P. Zręczna suknia z gładkiej wełny lub jedwabiu przybrana wstążeczkami.

153 P. P. Miła sukienka z woalu z kryzką z organdyny.

Przypominamy, że mamy zawsze do dyspozycji wszelkie wykroje tak z modeli zamieszczonych w naszym piśmie jak wszelkich nadesłanych.



154 P. P. Suknia z miękkiego woalu, przymarszczona w pasie i przy gorseciku.

155 P. P. Dwubarwna suknia z kolorowego płótna.

156 P. P. Suknia z białego płótna przybrana falbankami.



157, 158, 159 P. P. Trzy suknie wyżej podane, są specjalnie pomyślane dla pań tęższych. Już sam krój wydłuża i wyszczupla linię, wszelkie zaś wzory w pasy podłużne, przyczyniają się jeszcze bardziej do wysmuklenia figury.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani
№ 18 1939 r.

SUKNIA.
dla tęższej pani
gors: 1,10 cm.
biodra: 1,16 cm.
Potrzebna ilość materiału:
3 m. szer. 1,25 cm.



3 połowa tyłu sukni
2 bok sukni
1 połowa przodu sukni
5 kołnierz
4 rękaw do sukni

ZAKIET dla tęższej pani.
Potrz. ilość mater.
1,50 cm. szer. 1,25 cm.



7 połowa tyłu
6 połowa przodu żakiecika
8 rękaw do żakiecika
9 mankiet

Haft szlak do obrusa

środek przodu

załamanie fałdy

zakładka

zakładka

zakładka

bok 3

bok

bok 7

kołnierz

mankiet

bok 3

przód

rękawa

bok

zaszewka 3

środek tyłu

załamania

linia środek tyłu

linia załamania

linia załamania

załamania

załamanie

linia